Anno XXXI - Fasc. 717 Roma, 1° Ottobre 1935 - XIII (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 3 OCT. 1935

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 717 (1° Ottobre 1935).

I risparmi agricoli vadano fiduciosi al nuovo Prestito! (*Carlo Alberto Cortina*) — Le modalità del nuovo Prestito Nazionale al 5 % — Un cinquantenario dei Concimi Chimici (*C. A. Cortina*) — Decalogo di norme di prevenzione contro gli infortuni in agricoltura — Il pioppo del Canadà (*Carlo Argenti*) — Coltivazione del Topinambur o pero di terra (*Il Vecchio Giardiniere* e *Dott. A. Lungo*) — Uva, vino e vinaccie (*Dott. Beta*) — Curiamo le piante!: Consigli per ottobre (*Dott. Virginia Bonginì, R. Lupi* ed *F. Bracci*) — Fra Riviste e Giornali — Echi di cronaca agraria — Dai Mercati e dai Campi — Rubrica di varietà per le famiglie.

Per le più alte produzioni di grano al minor costo
concimate alla semina con
PERFOSFATO MINERALE
e SOLFATO AMMONICO
o anche, soltanto, con
FOSFATO BIAMMONICO

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

Quest'ultimo concime fosfo-azotato ad alta concentrazione è particolarmente adatto per le zone montane e a trasporti costosi perchè consente **un'economia del 75 per cento nelle spese di trasporto e di spargimento.**

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

A ROMA

i vostri interessi possono essere curati vantaggiosamente per voi da " **La Rivista Agricola** „.

Abbonati! Lettori!

L'UFFICIO LEGALE DELLA RIVISTA

è a vostra disposizione per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

ONORARI MODICI - MASSIMA PRECISIONE

RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

IL TELEFONO

« Non oso arrischiare di mandare nell'incertezza i prodotti sul mercato; così molte volte mi restano in fattoria con gran danno mio e del mezzadro ». Così parla un agricoltore malcauto e poco di spirito. L'amico che lo ascolta sorride: si capisce, *egli nella sua fattoria ha il telefono, col quale prende facili preventive informazioni della piazza, evitando perdite e gite a vuoto.*

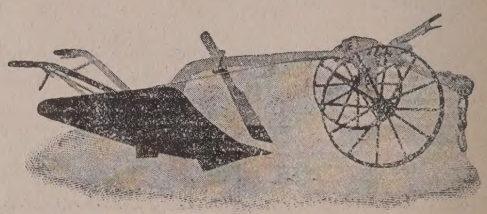
◆ ◆ ◆

Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.)

Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna.

MACCHINE AGRICOLE **O. M. I.**

REGGIO EMILIA



ARATRI a semplice e a doppio versorio, rigidi o sterzabili

FALCIATRICI a bagno d'olio con sollevamento verticale della barra e innesto e disinnesto automatico del movimento.

Schiarimenti, preventivi listini gratuitamente a richiesta

Sconti speciali agli Agricoltori ex-combattenti provvisti di buono dell'O.N.C.

Agente generale: ETTORE PIRAZZOLI

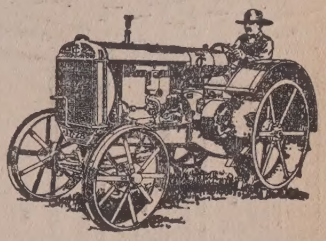
Via Antonio di Vincenzo 7 - BOLOGNA - Tel. 27-014

RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

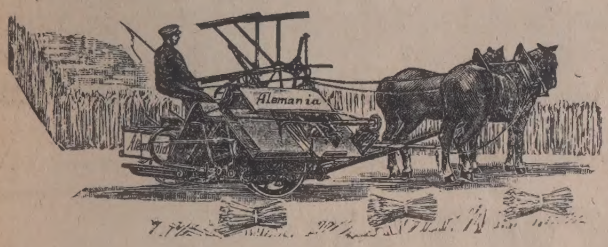
FAHR ORIGINALI

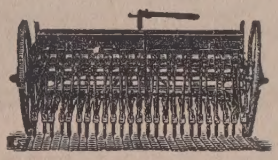
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.



Trattori "Allis Chalmers" e "Twin City"

Trebbiatrici "Clayton" - Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.





S. A. ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

G. B. PARAVIA & C.

Torino-Milano-Padova-Firenze-Roma-Napoli-Palermo-Catania

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

Serie zootecnica

FRUTTICOLTURA

Bernini O. - MANUALE DELL'INNESTATORE - Con illustrazioni e 18 tavole fuori testo - L. 4 *franco di porto.*

Boni O. - NORME DI FRUTTICOLTURA PRATICA PER GLI AGRICOLTORI - Con 8 tavole fuori testo - 2ª edizione - L. 7.50 *franco di porto.*

Ferraris E. - IL PESCO - Con illustrazioni nel testo e 13 tavole fuori testo - L. 9.50 *franco di porto.*

Folloni A. - IL METODO RE DI POTATURA DEL PESCO.

Maione R. - IL CEDRO - Con 11 tavole fuori testo L. 4 *franco di porto.*

PER LE ORDINAZIONI - Rivolgersi a G. B. PARAVIA e C. - TORINO o ad una delle sue filiali di Milano, Padova, Firenze, Roma, Napoli, Palermo, Catania.

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

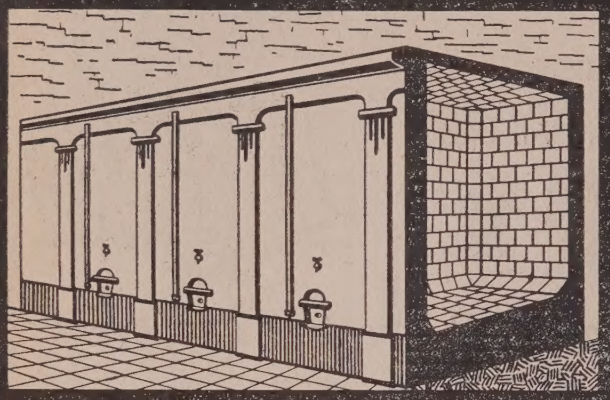
PAOLO BARTOLOZZI E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTI-MENTO DI VETRO



PER VINI · ALCOOL · LIQUORI ·
PER OLII · NAFTA · PETROLI ecc.
col nostro cemento speciale
garantito inalterabile

BORSARI & C. MILANO
Casella-P. 886

PRIMA DITTA SPECIALIZZATA — IN ITALIA DAL 1884

gr. 200 di
POLVERE CAFFARO

mescolati subito dopo la trebbiatura ad ogni quintale di

grano da seme

assicurano una perfetta disinfezione contro la

CARIE e gli INSETTI

GARANTITEVI dalle imitazioni esigendo su ogni imballaggio la **marca Caffaro originale**

SOCIETÀ CAFFARO MILANO

VI^A FIERA DEL LEVANTE
BARI

6-21 Settembre 1935-XIII

Il miglior mercato per l'Oriente
Massime riduzioni di viaggio

VISITATELA

ANNO XXXI — Roma, 1° Ottobre 1935 - XIII — FASCICOLO 717

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

I risparmi agricoli vadano fiduciosi al nuovo Prestito!

Gli Agricoltori italiani — che, oltre ad essere fra le classi più lavoratrici e più parsimoniose, sono anche brava gente d'ordine e di patriottismo a tutta prova — hanno sempre primeggiato nell'affidare con totale fiducia i loro risparmi allo Stato.

Essi non smentiranno la loro buona fama, neanche in questo nuovo appello, che il Governo rivolge a tutti gli Italiani, in un'ora estremamente grave e decisiva per le nuove maggiori fortune della Patria.

Noi non ci pentiremo mai di avere in tutte le occasioni dei precedenti prestiti incoraggiato gli agricoltori a partecipare alle sottoscrizioni con tutti i loro risparmi liquidi.

Noi ripetiamo oggi questo consiglio con tanta maggior convinzione di fare il loro bene, inquantochè sappiamo di servire, ciò facendo, una duplice nobile finalità: fare il bene della Patria e fare gli interessi dei nostri lettori ed abbonati.

Certo i tempi sono economicamente difficili, ed i risparmi si devono fare, purtroppo, a giro di vite e a stringimento di cintola, vale a dire a costo di crescenti privazioni. Ma si fanno ancora. E si fanno sopratutto dagli agricoltori, maestri ammirandi di ogni specie di sacrifizi.

Ed è perciò che, sopratutto ad essi, che sono il nostro pubblico prevalente ed i nostri più affezionati amici, noi rivolgiamo il nostro franco e sincero incitamento ad investire tutti i loro risparmi, piccoli o grandi che siano, nel nuovo Prestito Nazionale al 5 %.

Non abbiamo bisogno di dire che, ciò facendo, gli agricoltori compiranno un atto squisito di puro e grande patriottismo.

Ma diremo piuttosto che essi faranno, sottoscrivendo o convertendo il loro Redimibile, un vero ottimo affare.

Anzitutto chi non ha redimibile al 3 1/2 % potrà procurarsi per molti anni un interesse del 5,25, versando, in diverse comodissime rate, 95 lire invece di 100.

Ma chi poi ha già la fortuna, grazie ai suoi passati sacrifici, di avere investito i suoi precedenti risparmi in prestito al 3,50, potrà godere ora di un enorme, indiscutibile vantaggio, che è appunto il premio che lo Stato ha voluto riservare a chi gli ha data per l'addietro tutta la sua fiducia.

Esaminiamo infatti bene le norme del nuovo prestito, sopratutto nella parte che riguarda i fortunati detentori del redimibile.

Questo viene dallo Stato preso come danaro a 80 lire, quindi, colla richiesta aggiunta di sole L. 15 per ogni cento lire, il vecchio prestito al 3 1/2 viene automaticamente convertito in altrettanto prestito al 5 %.

Che cosa significa questo?

Significa che il denaro liquido complementare che i detentori del redimibile verseranno sarà da loro impiegato al magnifico interesse del 10 %, poichè ogni 15 lire versate faranno aumentare di 1,50 il reddito globale.

E 1,50 su ogni 15 lire rappresentano precisamente un interesse del 10 %!

Chi poi non avesse le 15 lire disponibili per tutto il quantitativo del redimibile che vorrà convertire nel nuovo prestito, avrà sempre tutta la convenienza a procurarselo, magari vendendo una piccola parte del redimibile che possiede, (il quale aumenterà certamente di prezzo, perchè ci saranno molti che vorranno procurarsene per fare essi l'operazione dell'acquisto del nuovo 5 %).

Del resto il Governo ha pensato anche a questo. E cioè, fra le norme della sottoscrizione, ha ben disposto che i versamenti in danaro liquido si possano frazionare in tre rate, come si può leggere nel testo del decreto che pubblichiamo nella pagina seguente e che sarà letto e meditato dai nostri abbonati col più vivo interesse.

Oltre a tutti i suddetti appetitosi vantaggi che offre il nuovo prestito nazionale, c'è pure quello in ogni evenienza non disprezzabile di ottenere dalla Banca d'Italia delle anticipazioni sul deposito dei nuovi titoli ad un tasso del mezzo per cento inferiore a quello ufficiale, cioè al 4,50 invece del 5 %.

Concludendo, noi siamo profondamente convinti che, consigliando la sottoscrizione, avremo servito ottimamente i grandi interessi generali della Patria e, ad un tempo, quelli particolari degli agricoltori di ogni piccola o grande regione d'Italia, ove arriva ed è letta ed apprezzata la nostra Rivista.

CARLO ALBERTO CORTINA.

LE MODALITA' DEL NUOVO PRESTITO NAZIONALE AL 5 %

Il Consiglio dei Ministri ha approvato uno schema di Regio decreto-legge col quale, allo scopo di raccogliere i mezzi per fronteggiare le spese inerenti alla difesa delle Colonie dell'Africa Orientale, viene autorizzata l'emissione di un Prestito Nazionale, mediante la creazione di un titolo da iscriversi nel Gran Libro del Debito Pubblico con la denominazione " rendita cinque per cento ".

Il nuovo titolo, fruttante l'interesse annuo del cinque per cento, esente da ogni imposta presente e futura, sarà offerto in pubblica sottoscrizione al prezzo di emissione di lire 95 per ogni cento lire di capitale nominale. Si è ritenuto di agevolare i portatori dei titoli del Redimibile 3,50 per cento ammettendoli a partecipare all'operazione.

Viene perciò stabilito che siano accettati in sottoscrizione del prestito tali titoli con la cedola in corso al prezzo di lire ottanta per ogni cento lire di capitale nominale dei titoli stessi. Per integrare il prezzo di emissione del nuovo titolo i presentatori del Redimibile 3,50 per cento dovranno versare in contanti lire quindici per ogni cento lire del capitale nominale sottoscritto oltre gli interessi del cinque per cento sulle dette lire quindici dal primo luglio 1935-XIII, data di decorrenza della prima cedola del nuovo prestito fino al giorno del versamento.

Ai sottoscrittori verranno corrisposti anticipatamente gli interessi compresi nella cedola di scadenza 1° gennaio 1936-XIV. I sottoscrittori in contanti avranno facoltà di ratizzare i versamenti in contanti per somme superiori a lire cento come segue: per cento lire di capitale nominale del nuovo prestito: lire 35 all'atto della sottoscrizione; lire 35 entro quattro mesi dalla data di apertura della sottoscrizione; lire 25 entro gli altri quattro mesi successivi. Quelli in Redimibile invece per la quota suppletiva di lire quindici in contanti: lire 6 all'atto della sottoscrizione; lire 6 entro quattro mesi dalla data di apertura della sottoscrizione; lire 3 entro gli altri quattro mesi successivi.

In relazione ai titoli del Redimibile 3,50 per cento che saranno offerti in sottoscrizione del nuovo prestito, le somme previste per l'ammortamento del Redimibile stesso saranno devolute, di anno in anno, con decreti del Ministro per le Finanze, alla Cassa di ammortamento del Debito Pubblico interno.

Vengono estese al nuovo prestito tutte le disposizioni che regolano il Gran Libro e il servizio del Debito Pubblico, nonchè tutti i privilegi, benefici e agevolezze concessi alle Rendite di Debito Pubblico e al Redimibile 3,50 per cento.

E' prevista per il collocamento, per la formazione e il sostegno del mercato del nuovo titolo, la costituzione di apposito Consorzio presieduto dal Governatore della Banca d'Italia. La Banca d'Italia concederà anticipazioni di lire 80 agli Istituti di credito sul nuovo titolo di Rendita 5 per cento ad un saggio di sconto di favore del mezzo per cento inferiore a quello ufficiale.

La data di apertura e quella di chiusura della sottoscrizione saranno fissate con decreto del Ministro per le Finanze.

Il Governo fascista ha inteso di dimostrare così che mentre ha voluto giustamente limitare temporaneamente i profitti distribuiti ai possessori di titoli a reddito variabile, in un periodo in cui i maggiori profitti fatti dagli industriali sono imputabili all'azione per cui lo Stato è costretto a fare appello al risparmio nazionale, non esita a concedere un provvedimento di eccezionale favore alla categoria dei risparmiatori che hanno avuto fiducia nello Stato stesso.

Il nuovo prestito 5 % non sarà convertito

Negli ambienti borsistici si sarebbe manifestata a proposito del nuovo titolo « Rendita 5 per cento » la preoccupazione che esso possa essere, in un tempo non lontano, convertito. A eliminare immediatamente siffatte preoccupazioni si fa notare che il R. D. L. in corso di pubblicazione dispone nel modo più esplicito che il nuovo prestito non sarà soggetto a conversione fino a tutto il primo luglio 1956-XXXIV.

Un cinquantenario dei Concimi Chimici

Domenica 1° Settembre, con i miei compaesani di Monastero Bormida, abbiamo celebrato solennemente, cordialmente e indimenticabilmente il cinquantenario di quella Società Agricola, che io ho fondata nel mio diletto Villaggio natio mezzo secolo fa.

Oggi, 17 Settembre, ricorre un altro cinquantenario di carattere agricolo, di cui è protagonista un nostro carissimo e non mai abbastanza compianto collaboratore nella Rivista Agricola *e nella da noi cessata* Rivista Politica e Parlamentare: *L'On. Ingegnere Agronomo Camillo Mancini.*

Me ne ha data premurosa notizia da Ceccano l'Avv. Enofilo Mancini, anche a nome dei suoi due fratelli, i quali con lui coltivano esemplarmente e commoventemente, in ogni occasione, il culto più affettuoso per il loro amatissimo genitore.

E' precisamente il 17 Settembre 1885 — cinquant'anni fa! — l'allora ventottenne Camillo Mancini teneva a Ceccano di Frosinone una applaudita conferenza dal titolo « I concimi chimici e la loro utilità ».

Ed è appunto da quell'autunno del 1885 che nella bella e pittoresca terra di Ciociaria (che costituiva allora il Circondario di Ceccano, allargatosi poi e fusosi nella nuova provincia di Frosinone) è cominciato l'uso dei concimi chimici in agricoltura.

Io ho potuto leggere quella conferenza del carissimo Mancini, che annunciava come novità assoluta per la regione e pressochè per tutto il Lazio, l'apertura in Ceccano di una succursale della fabbrica di concimi chimici Ottavi-Morbelli di Casalmonferrato, che fu tra le primissime e fra le più fiorenti sorte allora in Italia.

In quella conferenza — che sarebbe tuttora fresca di attualità e di preziosi insegnamenti per i nostri agricoltori — Camillo Mancini dettava una vera e propria lezione, teorica e pratica ad un tempo, nello stile semplice e limpido e persuasivo, che tante volte Egli usò nei suoi numerosi e pregevoli articoli sulla Rivista Agricola *e sulle prime annate del*l'Almanacco degli Agricoltori.

Quella prima conferenza del Mancini costituirebbe davvero, anche oggi, un notevole esempio pratico del come si possa rendere facilmente e piacevolmente accessibile a tutte le intelligenze, ed a tutti... i refrattari, una trattazione impostata sugli aridi dati della scienza.

Ma il buon Mancini, che fu in questo un vero apostolo, ebbe, purtroppo, almeno nei primi tempi, la sorte di tutti gli innovatori: Non parliamo del lucro personale, che fu... zero, e che, del resto, Egli non cercava; ma ebbe in cambio copia infinita di sorrisi di incredulità ed anche di compatimento...

Però, non avendo di mira che il miglioramento agricolo della sua terra, ed essendo fermamente convinto della efficacia del mezzo a tale scopo proposto, Egli non si lasciò sopraffare dalle avversità, del resto previste. Ma, finchè visse, rimase sulla breccia ad esercitare, sotto la parvenza del commerciante, una ben più elevata missione, quella dell'apostolo fervente del risveglio agricolo nazionale nella zona che maggiormente di tale apostolato aveva bisogno; di quel risveglio, del quale i concimi chimici dovevano essere, come sono stati, il necessario, insopprimibile presupposto.

Nel dare alle stampe quella sua conferenza, l'Autore così, in una breve prefazione si esprimeva: « Se queste mie ciarle valessero a diffondere la conoscenza dei concimi chimici nelle provincie del Centro e del Mezzogiorno, alle quali io più specialmente intendo indirizzarle, io ne andrei proprio orgoglioso, poichè mi sembrerebbe di avere portato un serio giovamento all'agricoltura centrale e meridionale. Ed ho fiducia che questo mio desiderio non resti insoddisfatto ». *Dalla data del 17 settembre 1885, mezzo secolo è ormai trascorso ed i fatti sono lì a dimostrare che il nobile desiderio di Camillo Mancini è stato appagato. Coloro che sorridevano sono spariti ed i credenti sono divenuti falange. Oggi, neppure in Ciociaria, esiste più un rurale che intenda fare a meno dei concimi chimici; ed il consumo di questi prodotti si conta, anche nei più piccoli centri, a migliaia di quintali all'anno.*

Il fatto stesso che, sul limite settentrionale della Provincia di Frosinone, possa da anni vivere e prosperare una fabbrica di concimi chimici dell'importanza di quella della Ditta « Bombrini-Parodi-Delfino » i cui prodotti Camillo Mancini fu tra i primi a valorizzare, e che — sia detto tra parentesi — ha, fra le altre benemerenze, quella di dare lavoro e pane a centinaia di ciociari, è la più bella riprova che il buon seme dell'insegnamento del Maestro ha dato copioso il suo frutto.

Nel cinquantesimo anniversario di quella data importante da queste colonne nelle quali egli profuse tanto tesoro di sapere e di consigli per la buona agricoltura, e che proseguono ad alimentare colla stessa fede la medesima battaglia, vada adunque un pensiero fervido di affetto e di riconoscenza alla memoria di Chi, per primo, lanciò la parola di vita per l'Agricoltura Ciociara e Laziale.

Corio Canavese (Torino) 17 settembre 1935-XIII.

C. A. CORTINA

Decalogo di norme di prevenzione contro gli infortuni in agricoltura

1° — Assicuratevi che i pioli delle scale non siano marciti.

2° — Fermate la scala quando la appoggiate al pagliaio o ad una pianta, in modo da impedire che scivoli.

3° — Assicuratevi che i rami degli alberi, sui cui salite per raccogliere i frutti o tagliare i rami, siano robusti e non tarlati.

4° — Non lasciate mai gli erpici e gli aratri rovesciati, ma con le parti taglienti ed acuminate infisse nella terra.

5° — I ferri taglienti usuali, come la roncola, il pennato, la falce, quando non li adoperate, metteteli in una custodia.

6° — Quando mietete, o date l'acqua alle viti, o spargete il concime chimico, proteggetevi con gli occhiali. Impedirete di procurarvi una lesione oculare che potrà rendervi ciechi.

7° — Quando dovete adoperare animali bovini o equini, siate sempre sull'attenti, perchè un attimo di distrazione vi può essere fatale.

8° — Proteggetevi dai raggi del sole con larghi cappelli di paglia imbottiti di foglie fresche.

9° — Quando usate macchine agricole con lame taglienti, quali la trinciaforaggi, la falciatrice, siate prudenti sia per l'incolumità vostra, che per quella degli altri.

10° — Ricordatevi che non avrete a subire infortuni, o almeno questi saranno ridotti ai puri casi accidentali, se vi atterrete alle norme esposte e se riuscirete a inculcare nella vostra mente queste tre parole: ORDINE, PULIZIA, ATTENZIONE.

Dott. Leo Mario Lanfranchi
Medico-chirurgo Corpolò (Forlì).

Primo premio (L. 1000) nel concorso bandito dalla Federazione Enti Mutui Assicurazione Infortuni Agricoli nel giugno 1933-XI.

IL PIOPPO DEL CANADA'

Generalità. — Originario dell'America dove è allevato a piuma antica, in selve che contano maestosi esemplari di altezze fino a metri 45-50 con diametri di metri 2, fu importato in Europa da circa un secolo.

Al pioppio, e per preferenza al Canadese, spetta il primo posto nei rimboschimenti e nelle dotazioni arboree delle campagne. Vive in tutti i terreni anche nei più poveri, ama il fresco e l'umidità ma resiste molto bene nell'asciutto e nelle grandi temperature.

Le pianticelle di pioppo Canadese provenienti dai vivai, di altezza dai metri 2 a 3, messe a riposo il terreno di media fertilità, in dieci anni raggiungono dimensioni sufficienti per l'atterramento, alte dai 20 ai 25 metri con diametri dai centimetri 35 a 40 formano masse legnose di circa un metro cubo.

Utilizzazione. — La sua consistenza compatta, resistente e di facile lavorazione, ed il suo colore bianco, lo fanno preferire nell'impiego del legname nella fabbricazione dei mobili ed in generale in tutti lavori di falegnameria; nella costruzione edilizia ed idraulica, è cercato dalle tornerie, dalle fabbriche di zoccoli e giocattoli, per fusellini di fiammiferi di legno, per fare casse e paglia da imballaggio, lana vegetale, trecce per confezionare cappelli, zerbini, soppedanei, cesti ed altri e tanti piccoli oggetti di largo ed indispensabile uso domestico.

Il problema della carta, che oggi forma oggetto di gravi preoccupazioni, da solo basterebbe a persuadere i proprietari e gli agricoltori ad intensificare la produzione del pioppo.

La cellulosa, pasta di legno ottenuta per processo chimico, al pari della carta preoccupa moltissimo gli industriali; trattata coll'acido solforico dà la celluloide da tutti conosciuta sotto forma di oggetti personali e domestici, e giocattoli; trattata coll'acido nitrico produce il cotone fulminante, con cui le polveri esplosive senza fumo e la dinamite.

La pasta di legno, lavorata con stracci di cotone, si trasforma in una sostanza vischiosa che viene filata e tessuta, ricavandone drappi della morbidezza della seta, messi in commercio sotto il nome di seta chimica od artificiale. Sottoposta a forti pressioni, pur mantenendosi elastica, diviene talmente compatta da resistere anche ai proiettili delle grosse artiglierie, e le pesanti corazze delle navi dovranno un giorno cedergli il posto.

Il pegamoide, o cuoio artificiale, si ottiene coll'impiego del celluloide coll'olio di ricino, e questo prodotto, destinato a surrogare il cuoio nella fabbricazione delle calzature, tutti possono osservarlo sotto forma di belle ed economiche valigie, fogli per tappezzerie, ecc.

In America, con la pasta di legno compresso, sono già arrivati a fabbricare ruote per veicoli.

Non ci sarà chi non veda il posto che occupa il pioppo nell'industria e la necessità di coltivarlo.

Impianto. — Generalmente nella scelta delle piante da collocare a riposo viene data la preferenza a quelle più alte e di grossi diametri in apparenza più belle e che sono ottenute in vivai di 4-5 anni di vita. Queste piante dovranno lottare e faranno fatica per riprendere la vegetazione nel nuovo terreno, perchè:

1) avranno subìto nell'estirpazione dei vivai delle grandi recisioni nelle radici e quelle che rimangono non saranno sufficienti per assorbire dal terreno tutta la linfa necessaria per una buona nutrizione della pianta, e per quanto al momento della ripresa del succhio presentino la parvenza di una buona vegetazione, si arresteranno subito e non avranno incremento per un anno, od anche due, fino che le nuove barbe non si saranno convenientemente sviluppate;

2) il ceppo, amputato delle principali radici, non avrà più la dimensione che gli abbisogna per formare un buon amaraggio e presa col terreno, ed i venti imprimendo all'asta forti oscillazioni, provocheranno il distacco delle piccole barbe, cagionando periodi di sospensione e tante volte la morte della pianta.

Per ovviare a questi inconvenienti la scelta deve cadere sulle piante di altezza dai metri 2 a 3 con circonferenza di centimeri 4 a 7, ottenuta in vivai di un anno, al massimo due, che abbiano la corteccia chiara e liscia, che dia quasi il senso della trasparenza; che conservino ancora le tracce delle piccole costole caratteristiche del pioppo canadese; che abbiano ben sviluppato il sistema delle radici, estirpate con cura, senza tracce di strappi o spelature, ed opportunamente potato da formare una corona di 15 a 20 centimetri di diametro.

L'asta deve essere ripulita dei rami, recisi ben aderenti al fusto, senza intaccare la corteccia e conservare intatta la egmma di punta. Così le piante, oltre all'avere un sicuro attecchimento, che si può considerare del 100 per 100, riprenderanno fino dal primo anno un'abbondante vegetazione con corrispondente incremento.

Nella distribuzione della piantagione è necessario osservare i limiti di distanze; se i filari lungo i margini delle strade e campagne, sugli argini dei cavi di irrigazione o di scolo, ai piedi delle scarpate e sui cigli dei fossi si collocheranno a distanze non inferiori a 2 metri; per investimenti con piantagioni razionali si metteranno a metri 4,50 da fila a fila; e metri 2,50 da pianta a pianta. Con questa disposizione troveranno conveniente dimora, in un ettaro di terreno, 888 piante.

L'apertura delle fosse longitudinalmente ai filari importa una spesa rilevante, e basterà collocarle in buche di cent. 50 per 50 ai lati con cent. 40 di profondità.

Per le potature si impiegheranno operai esperti, avendo cura che i tagli siano ben fatti ed aderenti al tronco, senza che venga intaccata la corteccia; la prima si farà al secondo anno, lasciando i soli due ultimi castelli della cima, gli altri ogni tre anni, e non più, perchè tagliando rami troppo grossi le ferite difficilmente cicatrizzano bene

L'epoca migliore per procedere alla potatura è prima della caduta delle foglie, coi vantaggi che si potrà raccogliere il fogliame per mangime delle bestie, ed i tagli fatti mentre le piante sono ancora in succhio, si prepareranno meglio per la cicatrizzazione.

Mentre giustamente le foglie sono considerate come un buon concime per il bosco, sarà bene raccoglierle per impiegarle come lettiera nelle stalle, e ridarle al bosco in forma di stallatico. Sono troppo frequenti gli incendi dei boschi, che, trovando buona esca nelle foglie secche, si propagano con vertiginosa rapidità, causando danni immensi.

In Francia sono stati fatti esperimenti sulle foglie secche, con risultati sorprendenti. Queste vengono separate in due parti: nervatura e lembo fogliare; dalla prima, con processo semplice e molto economico, si ottiene della pasta per carta; dalla seconda, compressa in mattonelle, si ottiene un combustibile assai buono; distillando a secco si ricava un carbone di alto potere calorifico (6500-7000 calorie) e di facile agglomerazione, buon catrame, dell'acetone e dell'acido pirolegnoso. Dalla polvere, mescolata con melassa, si ottiene un pannello paragonabile a quello di fieno.

Da una tonnellata di foglie si ricavano:

Kg. 250 di pasta per carta; Kg. 200 di carbone o 500 di polvere alimentare; Kg. 30 di catrame; Kg. 1 di acido pirolegnoso; Kg. 0.600 di acetone.

CARLO ARGENTI

Coltivazione del "Topinambur" o pero di terra

Il « *Vecchio Giardiniere* » scrive:

Questa pianta invadente che da noi è chiamata *pero di terra*, non è che un girasole perenne i cui steli raggiungono ed oltrepassano i due metri di altezza, ed i cui rizomi grossi rigonfi in forma tubercolare sono alimentari. La loro origine, come tutti gli *Helianthus*, è del nuovo mondo.

Il Topinambur appartiene alla famiglia delle composte, ed abbonda nelle regioni temperate e fredde del Nord-America.

La storia di questo legume cominciò col XVI secolo e cioè colla colonizzazione Francese nel Canadà fatta da Sebastiano Cabet, e Claudio Mollet, giardiniere reale, conferma l'estensione della novella pianta, e ciò nel 1615 nelle culture a scopo alimentare e ne esalta il sapore e gusto paragonandolo a quelle del Carciofo.

In quell'epoca il Topinambur lo chiamavano Tartufo del Canadà ed anche *Herba solis et flore prolifero*.

Il nome di topinambur gli è venuto in Francia ed ha la sua origine popolare dovuta unicamente ad una circostanza particolare. Nel 1613 giunsero a Parigi sei selvaggi Tupinambur dalle coste del Brasile. Questi indiani della grande famiglia dei Caraibes si nutrivano abbondantemente di tuberi del Tupinambur; da ciò il nome.

Il botanico italiano Fabio Colonna che aveva vista questa pianta nei giardini del Cardinale Farnese a Roma, è il primo che ha descritto scientificamente il Topinambur e ciò nel 1616 sotto il nome di *Flos solis* o *Aster Peruvianus* dando anche la prima figura di esso.

In Inghilterra fu introdotto nel 1617. L'Italia pare che lo abbia ricevuto dal Perù nel 1615.

Il Topinambur, al giorno d'oggi da noi Italiani è poco o punto apprezzato e solo lo si coltiva per l'alimento degli animali, malgrado che esso, sia stato assai migliorato colle coltivazioni; e si può accertare che il tipo primitivo sia stato radicalmente trasformato tanto nella forma che nel volume.

Qui di seguito ci piace riportare quanto ha scritto l'ottimo nostro amico Dottore Angelo Del Lungo, scritto che fu pubblicato nella Rivista Orticola di Varese.

Coltivazione del Topinambur

Una coltivazione in molti luoghi misconosciuta, in quasi tutti trascurata, è quella del Topinambur, rustica pianta della famiglia delle Composite, stretto parente del girasole (Heliantus annus), compatriota della patata, chiamato anche Tartufo, Tartufo di Canna, Girasole tuberoso, ecc.

La vegetazione comincia nell'aprile-maggio; i giovani germogli spuntano dal terreno dapprima con due foglie ovali; poi con foglie simili a quelle del girasole, ma più appuntite e più strette, crescono rapidamente durante tutta la buona stagione; in periodi di caldo eccessivo o di lunga siccità, la vegetazione si interrompe e le foglie si appassiscono e si abbassano, pronte però a riprendere la loro attività appena una pioggia od una rugiada abbondante lo permetta.

Alla fine dell'estate le piante hanno raggiunto il massimo sviluppo; nelle terre buone e ben lavorate sorpassano i tre metri di altezza. In ottobre fioriscono; i fiori sono simili a quelli del girasole; ma molto più piccoli e numerosi, e, nei nostri climi, non producono semi; dopo, a poco per volta, le foglie ingialliscono e anche il fusto dissecca ai primi freddi forti. Durante tale lussureggiante vegetazione aerea, si sono andati formando sottoterra grossi e numerosi tuberi di forma irregolare, spesso bitorzoluti, di colore rossastro, che raggiungono le dimensioni e il peso massimo quando il fusto è secco completamente, cioè verso la fine di Novembre, ma siccome si conservano bene nel terreno senza soffrire i geli (anzi fuori terra raggrinziscono ben presto) si possono raccogliere con comodo quando se ne abbia bisogno.

Dunque, riassumendo, per una buona coltivazione di Topinambur si procede in questo modo. Nel terreno ben lavorato e concimato si piantano i tuberi nell'inverno o all'inizio della primavera fino alla metà di Aprile, profondi 10-15 cm. in file a mezzo metro di distanza. Non occorrono sarchiature perchè le erbacce sono presto sopraffatte, perciò non c'è che da aspettare la raccolta, sebbene, se è possibile, una sarchiatura e delle innaffiature saranno di grande profitto per la produzione. La raccolta, da farsi, con la vanga, perchè i tuberi sono spesso molto profondi, fino a mezzo metro, e con la zappa facilmente si spezzano, si fa, come ho accennato dal Novembre all'Aprile fino cioè a quando cominciano a germogliare.

Tutti i terreni si confanno al Topinambur; certo che nei troppo compatti e in quelli aridi la vegetazione è scarsa e i tuberi piccoli; negli orti invece la terra ricca, sciolta e fresca farà avere dei prodotti enormi ed ogni pianta potrà produrre fino a 3-4 chilogrammi.

Dove sono stati messi i topinambur una volta, rimarranno sempre dei piccoli tuberi, nonostante la raccolta accurata, che ne assicurano la riproduzione anche per gli anni successivi; ad ogni modo non sarà male lasciar nel terreno qualche tubero per aver delle coltivazioni più sicure e regolari. Per la semina si possono adoperare quelli piccoli (è meglio non piantare, specie nell'inverno quelli grossi in pezzi, come si usa spesso per le patate, perchè facilmente marciscono), e quelli allungati, di color più chiaro, e che la pratica insegna presto a riconoscere, poichè sono assai più duri e non buoni per mangiare.

Dopo la concimazione d'impianto si può fare a meno di arricchire ulteriormente il terreno; ad ogni modo l'uso in particolar modo di concimi potassici aumenterà lo sviluppo dei tuberi.

E veniamo a parlare di questi. Essi sono assai nutrienti, come e forse più delle patate; fritti, lessi e in umido hanno un sapore delicato che rammenta quello del carciofo; vengono presto a noia ma non per questo dobbiamo allontanarli asolutamente dalla nostra tavola, e sul mercato costano sempre più delle patate; ed anche per queste bisogna ricordarsi che ce ne volle del tempo prima che fossero ben accette nella nostra alimentazione.

I topinambur sono poi un ottimo alimento pel bestiame ed i maiali specialmente ne sono ghiotti. Le foglie e i fusti sono pure appetiti dal bestiame; nell'Italia Centrale e Meridionale si possono falciare questi dal Luglio al Settembre; si ha un certo raccolto, certo assai diminuito, ma in compenso un abbondante foraggio dove e quando esso scarseggia. I fusti secchi si possono adoperare come combustibile, oppure sotterrare, alla raccolta, per rendere al terreno almeno una parte delle sostanze asportate.

La coltivazione di topinambur non si può far entrare in rotazione perchè essi si riproducono spontaneamente dove sono stati messi una volta, perciò è indicato destinar loro appezzamenti speciali, che per la forma irregolare sono di difficile lavorazione e che, per altre ragioni si credano più adatti; negli orti si possono mettere negli angoli meno fertili e meno soleggiati, poichè anche nei luoghi ombrosi danno buoni prodotti. Ad ogni modo quando da un terreno si vogliono togliere i topinambur, basta nel maggio-giugno estirpare le piantine due o tre volte man mano che scappan fuori dal terreno, e le radici presto si esauriscono.

I medici consigliano il topinambur ai diabetici, per una ragione assai semplice. I diabetici non possono mangiare le sostanze amidacee (pane, paste, patate) perchè non assimilano

il glucosio che dall'amido ha origine sotto l'azione dei fermenti dell'organismo; nei topinambur invece, come in generale nelle composite, troviamo l'inulina, che pur avendo la stessa composizione chimica e lo stesso potere nutriente dell'amido, a contatto della saliva, non dà il glucosio, ma un altro zucchero, il fruttosio, che il diabetico assimila.

In generale nessuna malattia disturba la vegetazione dei topinambur; le foglie sono attaccate da alcune crittogame, ma sempre verso l'autunno, perciò il danno è minimo. Tra gli insetti che talora possono nuocere ai tuberi e alle radici vi sono quelli che attaccano di solito anche le patate; il maggiolino, l'*Agriotes lineatus L.*, la *Tipula oleracea L.* ecc. Oltre ad alcuni bruchi, le foglie sono danneggiate, ma di solito insensibilmente, da un moscerino, che vi scava delle gallerie nel parenchima; è il *Phitomiza genicata maca;* quand'essa fosse abbondante si possono raccogliere le foglie infette e sotterrarle.

E termino infine queste note con alcune osservazioni che potranno far sorridere i più.

Anni or sono provai e riuscii ad innestare il girasole sul topinambur; in giugno con una giornata fresca e coperta si innestano le marze di girasole appena tagliate sui fusti del topinambur, a spacco semplice e a spacco inglese (come per le talee di vite), riducendo alquanto le foglie per diminuire l'evaporazione. Risultato: una pianta che ci dà tuberi da una parte, semi oleosi dall'altra.

Si potrebbe sfruttare praticamente la parentela di questi due Heliantus? Procedere ad esempio così. Seminare in semenzaio i girasoli; in epoca che la pratica insegnerebbe come la più opportuna, procedere all'innesto. Oppure seminare i girasoli tra le file dei topinambur, indi innestare le due piante per approssimazione; avvenuto l'attecchimento, che sarebbe in tal caso più sicuro e facile, si taglierebbero e si estirperebbero i girasoli, e non ci sarebbe che da aspettare il...(?) duplice prodotto.

Dott. ANGELO DEL LUNGO

UVA, VINO E VINACCE

Diamo alcune note pratiche che sono di stagione:

LA PREPARAZIONE DEL CONCENTRATO DI UVA. — Mentre la vendemmia procede ovunque riteniamo bene riprodurre le norme che segnala O. Marchese per tale operazione.

« Uno dei sistemi più semplici e casalinghi è questo indicato dal prof. Marescalchi. Al mosto d'uva bianca o nera, ben separato dalle bucce e dai graspi, si aggiungono 5 grammi per litro di carbonato di calcio. Con tale trattamento farà effervescenza che rimovendo com'è necessario il mosto, ed agitando continuamente per venti minuti e più. Ciò fatto il mosto si pone sul fuoco in caldaia di rame stagnato e si fa bollire mezz'ora, rimestando spesso; dopo si toglie dal fuoco; si lascia raffreddare; il prodotto della disacificazione si deposita insieme a materie albuminoidi coagulate. Si decanta poi il mosto e si mette ad evaporare a fuoco lento (o a bagno maria) fino a che sia ridotto appena ad un quarto del volume che prima aveva. Ciò fatto e lasciato raffreddare, si può imbottigliare, o infiascare, o mettere in vasi di terra cotta colla sicurezza che si conserverà ottimamente. Si ottiene per tal modo uno sciroppo d'uva assai dolce e morbido. Se il mosto adoperato aveva il 20 % di zucchero, lo sciroppo ottenuto potrà avere fin l'80% di zucchero, col vantaggio di essere quasi del tutto disacificato e di prestarsi a tutti gli usi domestici ed enologici ».

LA DISSECCAZIONE DELL'UVA. — Le seguenti norme per preparare l'uva secca possono valere tanto per l'industriale, cioè per chi volesse fare la speculazione, come per uso di famiglia. Premesso che l'uva deve essere grossa, zuccherina, matura, con piccoli vinaccioli (semi) sana, asciutta, ecc.; si prepara una liscivia ordinaria di cenere, nella proporzione di un chilo di cenere e 4 litri di acqua, liscivia che deve essere ben depositata ed anche filtrata. Riportata a bollore tale liscivia, vi si immergono per due volte e per cinque minuti ogni volta i grappoli d'uva. La seconda volta si può aromatizzare la liscivia con finocchio, ginepro, ecc. Si mette quindi l'uva in panieri, ove si lasciano sgocciolare e raffreddare completamente, mentre la buccia, per effetto della liscivia, rammollisce, permette facile passaggio all'acqua, facilitando così l'essicamento. Stendendola quindi su graticci o stuoie, si passa all'essicamento che può essere naturale al sole, o artificiale in qualche camera o forno appositamente riscaldato. Occorre circa 45 giorni per un essicamento perfetto. Si può quindi immerger l'uva per pochi minuti in acqua bollente, ma pura, e si fa sgocciolare. L'uva così essicata si può mettere in scatole, cassette, ceste, ecc.

UVE GUASTE O GRANDINATE. — Chi ha uve guaste — grandinate o attaccate dalle tignole — se vuole ricavarne un vino discreto deve, mentre si pigiano, spargervi sopra 10 o 12 grammi di bisolfito per ogni quintale di uva, e poi versare sulla massa un po' di mosto buono in piena fermentazione. Appena alzato il cappello si svina e si versa il mosto-vino su vinaccia di uve sane. Durante questa operazione bisogna fare un'aggiunta di 15-20 gr. di tannino per uso enologico e di 50 grammi di acido tartarico per ogni ettolitro di detto mosto, che di tali aggiunte si avvantaggia in modo assai notevole.

PER EVITARE CHE LA VINACCIA PRENDA LO SPUNTO. — La vinaccia, una volta liberata dal vino fiore, dovrebbe torchiarsi subito. Lasciata nel tino qualche tempo — uno o due giorni — può prendere lo spunto e più facilmente se l'uva non era perfettamente sana. Fatta la svinatura, cessa infatti la produzione di anidride carbonica e allora i bacteri dell'aceto, che certo non mancano sulle bucce, saranno posti nelle condizioni più favorevoli per moltiplicarsi e trasformare il vino, che li contiene, in buon aceto. Per evitare questo pericolo, quando non sia possibile fare subito la torchiatura, è prudente mandare un uomo nel tino e far comprimere le vinaccie. Durante la compressione si tiene il foro della spina aperto, raccogliendo in un mastello il vino che ne esce. Così, una gran parte del vino si libera subito e nello stesso tempo la compressione impedisce che l'aria permetta ai bacteri di svilupparsi. La vinaccia, così compressa dal solo peso di un uomo, può conservarsi inalterata per diversi giorni. Però appena il tempo lo consente, sarà bene torchiarla, perchè se si dovesse lasciare a lungo lo strato superiore a contatto coll'aria, si ossiderebbe e per lo meno darebbe vino poco colorato. Altra avvertenza consiste nel fare discendere l'operaio nel tino, dopo che non v'è più pericolo di asfissia per l'uscita dell'acido carbonico, quando cioè una candela o una lucerna, accese in prossimità del mucchio di vinaccia, non si spengono.

COME ESEGUIRE LA SOLFITAZIONE DEI VINI NUOVI? — Ecco a tale proposito come risponde il prof. Sannino: « Se il vino è asciutto, cosa facile se l'uva non era troppo ricca di zucchero, si faccia subito un'aggiunta di 10 gr. di bisolfito di potassa (o di un buon conservatore) per ettolitro, non esitando di rimescolare il vino nella botte per distribuirne,

con una certa uniformità l'anidride solforosa in tutta la massa, invece di farla sciogliere negli strati inferiori, che si scolorirebbero soverchiamente, dando poi un vino imbevibile troppo ricco di anidride solforosa. Per i vini che si svinano ora l'aggiunta può essere fatta dopo 1 o 2 giorni dall'imbottamente. Il bisolfito contribuisce ad una più pronta e più completa chiarificazione del vino, e perciò è consigliabile un primo travaso in novembre o meglio in dicembre; e se in marzo il vino non è stato ancora venduto si ripeteranno il travaso e l'aggiunta di bisolfito di potassa. Trattandosi di vini bianchi, che stentano a diventare limpidi e benchè l'aggiunta di bisolfito li chiarifichi sufficientemente, potrebbe essere molto utile una filtrazione all'epoca del travaso di dicembre per avere vino limpidissimo, e sopratutto più conservabile durante l'estate. La filtrazione può rendere inutile il travaso di marzo e la relativa aggiunta di 10 gr. di bisolfito, se questa viene fatta nel vino quando esce dal filtro ».

CORREZIONE DEI VINI ACERBI. — Fra i diversi mezzi che si hanno per togliere l'eccessiva acidità vi è l'uso del *carbonato di calce precipitato*. Adoperando questa sostanza, bisogna prima determinare l'acidità totale del vino per sapere di quanto essa oltrepassa la media ordinaria e quindi, sapendo che presso a poco per togliere una data quantità di acidi, occorre una quantità quasi eguale di carbonato di calcio, l'operazione resta molto semplificata. Così per esempio, se un vino contiene il 10 per mille di acidità e vogliamo portarlo ad averne il 7.5 per mille, basterà aggiungere da 2 a 2.5 per mille di carbonato di calcio precipitato. Per meglio però riuscire nell'intento sarà opportuno di fare delle prove preventive in bottiglie da litro ripiene del vino da correggere. Ciò fatto e, supposto che il vino contenga il 10 per mille di acidità, si aggiunge ad una bottiglia gr. 1 e mezzo di carbonato precipitato; ad una seconda gr. 2 e ad una terza gr. 2 e mezzo. Si mescolano accuratamente, capovolgendole due o tre volte, poi si lasciano in riposo per alcuni giorni e poi si procede all'assaggio scegliendo, fra tutte, quella che dà un vino più confacente al palato e che ha perduto maggiormente la sua ruvidezza. Determinata così la dose per litro e per ettolitro non si tratta che di ripetere in grande l'operazione, avvertendo però che è necessario di liberare in precedenza il vino dalle feccie, mediante il travaso.

PER LA BUONA FERMENTAZIONE DEI VINI. — Perchè la fermentazione si compia regolarmente, dovrete aver cura: *a*) Di non riempire troppo i recipienti, se il *cappello* di vinaccia sporge o quasi dal tino, facilmente inacidisce con pericolo per tutta la massa vinosa. Rimanendo invece il punto più alto del cappello alquanto al disotto del piano superiore del tino, la vinaccia viene difesa dall'anidride carbonica svolgentesi nella fermentazione la quale, per essere più pesante dell'aria, si mantiene nello spazio libero del tino, anche se questo è scoperto; *b*) Di riempire nelle 24 ore il tino nel quale avete cominciato a versare mosto e ciò perchè la fermentazione non subisca arresti e si compia più che è possibile nello stesso tempo; *c*) Di affrontare il cappello tre o quattro volte al giorno nei primi tre o quattro giorni. Questo trattandosi di vini rossi. Per i vini bianchi, per quali è pregio l'essere quasi senza colore, basterà l'energico sbattimento per varie ore, che ho consigliato di fare appena riempito il tino; *d*) Di spillare il vino sollecitamente, mai dopo il 6° gorno. Se la temperatura della tinaia avete potuto mantenerla intorno ai 18° basterà che attendiate il quarto giorno per fare la svinatura. Per vostra regola vi dirò che potete svinare quando la massa fermentante non è più calda ed è cessato il forte gorgoglio della fermentazione. Trattandosi di vino bianco svinate dopo tre giorni al più.

QUANDO SVINARE? — Secondo il vino che si vuol ottenere. Trattandosi di vino per il grande commercio, e che si vuol avere pronto al più presto, si svini quando la fermentazione sia completa, sia finita, siano cessati il calore della massa fermentante, il gorgoglio molto sensibile del mosto, quando il vino non sia più dolcigno. Se la fermentazione tumultuosa è finita, anche se il vino è ancora un po' amabile, perchè si tenga presente che le vinacce col loro prolungato contatto col vino possono pregiudicarne la qualità; aumentano, è vero, la quantità di tannino del vino, ma ne aumentano anche la ruvidezza, l'asprezza. Colla svinatura anticipata la fermentazione si completerà poi nelle botti per completare la trasformazione di tutto lo zucchero; occorre quindi curare che questa fermentazione si compia bene, altrimenti il vino rimane fermo tutto inverno e riprende poi a fermentare coi primi caldi, il che è meglio evitare, perchè può essere causa di malanni. Perciò si svini all'aria e non colle pompe, si ponga il vino in botti sane non solforate e si procuri che nel locale vi sia una temperatura non inferiore ai 16-18 gradi centigradi. Se si vuol avere vino che spumeggi, che conservi il frizzante nelle bottiglie, è pure necessario svinare presto, quando il vino è ancora dolcigno col 2-3 per cento di glucosio, ma per questo caso si adoperino le pompe, si ponga in botti ben solforate ed in locale con temperatura che non superi i 10-12 gradi, altrimenti, come abbiamo detto più sopra, il vino si completa e perde il frizzante prima dell'imbottigliatura.

VINO CHE SA DI LEGNO. — Per correggere il vino da questo basterà versarvi della farina di senape bianca, freschissima, nella dose di gr. 15-30 per El. a seconda che il gusto di legno è più o meno pronunciato. Versata la farina si agita col bastone e poi si lascia in riposo per 8-10 giorni. Invece che seguire questo metodo la farina si può mettere in un sacchettino di tela rada e questo immergere nel vino facendogli cambiare posizione a quando a quando: in questo modo si evita il travaso che è necessario eseguire prima di versare la farina. Altro mezzo consiste nel far uso di limoni che si fanno pescare in mezzo al vino per 48-60 ore. Non scomparendo il sapore di legno del tutto alla prima volta si ripete la operazione con altri limoni freschi. Ne occorrono n. 3-4 per El.

COME LIBERARE IL VINO DALLE TRACCIE DI SOLFATO DI RAME. — Il rame, che in grande quantità sia passato dai recipienti di fermentazione nel vino, secondo il prof. Zecchini, si elimina mediante il fegato di zolfo o di polisolfuro di potassio. Se lo zolfo in polvere si riscalda colla potassa caustica, si forma un liquido di colore aranciato che emana un forte odore d'idrogeno solforato e che è il polisolfuro di potassio. Tale liquido introdotto nel vino si decompone con deposizione di minutissime particelle di zolfo e con sviluppo d'idrogeno solforato, che precipita il rame nella feccia. In seguito, con un travaso all'aria o in botte solforata, si toglie l'eccesso di idrogeno solforato rimasto nel vino. Per eliminare il rame dal vino fu proposto d'introdurvi pezzi di ferro, sui quali si deposita il rame metallico, mentre il ferro si scioglie nel vino. Questo è un procedimento sicuro, che però può causare un'altra alterazione: l'annerimento.

CHIARIFICAZIONE DEI VINI COL SANGUE. — In virtù delle sostanze albuminoidi che contiene, il sangue ha una notevole potenza chiarificante, per cui, da molti, viene raccomandato in enologia. Poichè la sua energica azione produce una diminuzione di colore, il sangue di bue viene di preferenza adoperato nel caso dei vini nuovi molto duri, ai quali una leggera decolorazione può riescire giovevole. Quando si vuole adoperare questa sostanza, bisogna anzitutto assicurarsi della sua provenienza e non impiegarlo che ben fresco e ben defibrinato. Per far ciò, quando il sangue è ancora caldo, bisogna sbatterlo con la mano aperta o con una piccola fascetta: la fibrina resta fissata sulle dita o sul legno della fascetta e si getta via gradatamente non appena depositata. Il sangue così lavorato non si coagula più spontaneamente e può essere impiegato a chiarificare il vino in dose variabile dai

100 ai 150 gr. per ettolitro. Si sbatte vigorosamente e si lascia depositare per 10 o 15 giorni, dopo di che si travasa.

IL GOVERNO DEL VINO. — Il governo del vino, come si pratica in Toscana, ha per effetto di aumentare il titolo alcoolico e diminuirne l'acidità. Tuttavia l'aumento di alcool non può essere mai proporzionale alla maggiore quantità di glucosio nel vino introdotto col mosto concentrato del governo, derivando ciò dalle trasformazioni che una parte dell'alcool subisce durante la seconda fermentazione. La diminuzione dell'acidità dipende dal fatto, che, venendo il cremor di tartaro a principalmente conferire al vino il grado di acidità, quello risente per l'azione del governo una diminuzione notevole. Scemano nel vino, per effetto del governo, gli acidi fissi, mentre vi crescono gli acidi volatili, formantisi parti per la trasformazione di glucosio e di materie albuminoidi durante l'appassimento, parte pei fenomeni fisiologici che accompagnano la vita del lievito di vino durante la seconda provocata fermentazione. Questi acidi volatili agiscono sull'alcool e danno luogo a eteri, sopratutto volatili, in quantità quasi doppia al paragone dei vini non vogernati. Sono appunto questi eteri improntatisi all'aroma speciale delle uve prescelte come governo, che danno il *bouquet* al vino.

LA POTATURA NEL VIGNETO. — Nel vigneto, completate le operazioni di vendemmia taluni consigliano d'iniziare la potatura. Si attenda ad ogni modo, che le foglie secche siano spontaneamente cadute e si cominci, se mai, ad asportare i tralci che già hanno fruttificato. Si sa, del resto, che miglior convenienza si avrebbe a praticare la potatura nello scorcio dell'inverno, perchè, oltre ad ottenere, in tal modo, completa maturazione del legno, si può, in certe zone specialmente, giungere a prevenire in gran parte i danni delle brinate primaverili per il ritardo nell'inizio della vegetazione. Tale desiderabile e razionale pratica viene però ostacolata da una quantità di cause, principalmente dalla mancanza di mano d'opera, la quale, volontà del viticultore, dovrebbe essere pronta ed intensa, quando invece non può esserlo. Si tenga presente la convenienza della concimazione della vite a mezzo di piante che siano adatte al sovescio, per le quali sul terreno vangato e preparato si sparge, oltre al perfosfato anche del solfato potassico. Dopo questa preparazione si semina la favetta o la veccia, o la sulla, od il lupino; volendo, questi semi possono essere mescolati. Il sovescio poi avverrà nell'aprile o maggio, comunque nell'epoca della fioritura.

MICCE PER SOLFORARE LE BOTTI. — Si preparano fondendo dello zolfo in un vaso di terra e immergendovi, mentre è fermo, delle striscie di tela di stoppia a larghe maglie, lunghe 25 a 30 cm. e larghe 5 cm. che si lasceranno poi essicare all'aria.

Dott. BETA.

Pel 10 ottobre è convocata la Corporazione della orto-floro-frutticoltura

La Corporazione della orto-floro-frutticoltura è convocata a Palazzo Venezia per il giorno 10 ottobre, alle ore 16, con il seguente ordine del giorno:

Problemi generali riguardanti la disciplina:

a) della produzione orto-frutticola;

b) della lavorazione dei prodotti ortofrutticoli e dell'utilizzazione delle frutta non consumate allo stato fresco;

c) del commercio dei prodotti orto-frutticoli.

Problemi particolari riguardanti:

a) protezione e disciplina della produzione agrumaria;

b) la disciplina della produzione e del commercio del pomodoro;

c) la tutela dello zafferano;

d) i materiali per l'impacco dei prodotti ortofrutticoli.

CURIAMO LE PIANTE!

Consigli per ottobre

In questo primo mese autunnale le coltivazioni richiedono l'applicazione di pratiche igieniche e profilattiche, anzichè curative, a cominciare da quella fondamentale della disinfezione dei semi.

Molte sostanze anticrittogamiche ha l'agricoltore a sua disposizione e può adottare sia il trattamento umido, cioè l'immersione del seme nella soluzione disinfettante o l'aspersione, sia il trattamento a secco, cioè la mescolanza del seme con polveri disinfettanti.

Consiglio di preferire quest'ultimo metodo, per non pochi vantaggi, fra cui primo la rapidità e semplicità di esecuzione. Si evita inoltre la noia di preparare la soluzione nella debita concentrazione od il pericolo, quando la dosatura non fosse esatta, di intaccare la germinabilità del seme, si risparmia il tempo necessario per l'essicamento. Il seme disinfettato a secco può non essere seminato subito, conservandosi a lungo senza incorrere nel pericolo di reinfezioni.

Il più economico fra i trattamenti polverulenti è quello con polvere Caffaro, assai adesiva (dose: gr. 300 per quintale, durante qualche minuto). Efficace contro la *carie* del frumento è pure il carbonato di rame, d'uso pratico, semplice e rapido, che si fa entro zangole rotative, riempite per due terzi del seme, quindi dell'anticrittogamica, e azionate a mano per qualche minuto. La polvere rimasta aderente alle cariossidi, va lentamente sciogliendosi nel terreno sotto l'azione acida ed esercita così a lungo la sua influenza protettiva contro i primi attacchi crittogamici, mentre, pare, stimoli, anche il seme alla germinazione.

Nel frutteto. — Oltre a distruggere col fuoco ogni parte deperente o secca caduta a terra, al duplice scopo di utilizzarne le ceneri come concime e di eliminare miriadi di parassiti, occorre prevenire le infestazioni della *Falena* (Cheimatobia) e della *Sfogliatrice* (Hybernia) circondando i tronchi d'un anello di vischio artificiale (p. es. vischio Caffaro). Nelle piante giovani è meglio spalmare il vischio, anzichè direttamente sulla corteccia, sur una striscia larga 15 cm. di carta oleata, legata con rafia al tronco. In tal modo le femmine dei suddetti insetti, che dal suolo salgono verso i rami, sono arrestate e muoiono sul vischio. Gli anelli protettivi di vischio sono utili anche contro le processioni di formiche e contro gli afidi, impedendone l'emigrazione verso le radici.

Alle piante deperite o indebolite da condizioni climatiche od ambientali poco propizie, le quali andrebbero più facilmente delle altre soggette ad attacchi parassitari, è necessario fare una somministrazione di sostanze concimanti ben dosate. Ottimo a questo scopo riesce il *Ferfor*, che essendo concime completo e medicato, agisce sia come stimolante, sia come antiparassitario.

Nel vigneto. — Si brucino, con le spuntature di canna, le lacinie corticali; i tralci minati o malati, le foglie essicate ed ogni altro cascame.

Si dia caccia, lavorando il terreno al piede dei ceppi, alle larve tozze del *Vespero delle vite*, i cui adulti compaiono in novembre per deporre le uova in dicembre. L'azione erosiva di questo insetto è maggiormente temibile nei vivai ed anche negli uliveti.

Contro i vari casi di *vaiolo* od *antracnosi* si eseguiscano spennellature ai ceppi con soluzione di solfato di ferro (Kg. 40 per ettolitro) leggermente acidificato con acido solforico. La somministrazione di solfato di ferro combatte anche la *clorosi* in tutte le piante.

Le giovani viti entrate presto in abbondante produzione ed i ceppi del vitigno Moscato, estenuate da sovraproduzione, vanno soggette alla malattia dell'*imbrunimento* fogliare durante il periodo caldo. Occorre prevenire il malanno, rinvigorendo le piante nell'autunno mediante concimazioni prevalentemente potassiche con qualche composto fosfatico (buoni risultati dà la somministrazione di nitrato potassico in soluzione al 30 % verso la fine del mese o sui primi di novembre).

Negli orti. — Si sterilizzino i terricci dei letti caldi con il calore, e si disinfettino le pareti interne dei cassoni con solfato di rame al 2 %, prima delle semine.

Contro le diffuse e dannose pulci di terra (*Phyllotreta* e *Haltica*) si sparga della naftalina greggia in superficie (gr. 40 circa per ogni metro di cassone).

Se le culture ortensi sono in piena terra, conviene circondare l'appezzamento seminato con un cordone di piccoli ciottoli piatti coperti di catrame, che impedisce l'entrata alle pulci di terra.

Sulle piantine giovani si eseguiranno polverizzazioni di gesso o di fluosilicato di bario, facendone cadere anche nel terreno circostante, al piede della pianta.

Si continui nella ricerca e distruzione delle larve ipogee, tanto dannose ad ogni cultura, ma specialmente a quelle ortensi, servendosi dell'opera del pollame durante la lavorazione del terreno.

In giardino. — I crisantemi colpiti da incappucciamento per infezione d'un microscopico verme nematode (*Aphe lenchus*), vanno subito eliminate dalla cultura e distrutte, provvedendo anche alla disinfezione del terreno (soluzione di formalina a 2,5 % senza vegetazione). Attorno alle piante si polverizzi una soluzione (gr. 4 per litro) di pentasolfuro di potassio. Occorre asportare e bruciare inoltre i germogli di crisantemo e le infiorescenze essicate per azione della *Cecidomia*, facendo irrorazioni preventive alle piante con *Monital* (solfato di nicotina e sapone).

Non si esageri nella concimazione azotata organica, causa spesso, nelle varietà più pregiate, della deformazione fiorale e dello spacco nella calatide, ma la si equilibri con somministrazione di fosfati.

Nei viali. — Al piede degli olmi danneggiati dalla *Galerucella*, si dispongano rifugi artificiali per richiamarvi gli adulti svernanti, come assicelle sovrapposte ad un centimetro di intervallo fra loro; quivi si raccolgono in buon numero gli insetti permettendoci di distruggerli verso la fine dell'inverno.

Dott. VIRGINIA BONGINI.

Per ottobre nell'oliveto

Raccolta e preparazione delle olive da tavola. — Ai primi di ottobre, qualche volta anche agli ultimi di settembre, si raccolgono le olive verdi onde prepararle come olive da mensa. Le varietà che meglio rispondono a tale scopo sono l'Ascolana, la S. Caterina, la Cucca, la Grossa di Spagna, ecc., caratterizzate dall'avere frutto voluminoso, ricco di polpa e nocciolo piccolo. L'indolcimento di esse può farsi con acqua o con liquidi alcalini. Si abbia cura nella raccolta perchè non si ammacchino e affinchè non perdano i loro pregi, o di presentare e conservare il caratteristico color verde.

Concimazione organica degli olivi. — E' opportuna in questo mese la concimazione organica agli olivi durante l'inverno; i materiali somministrati si decompongono ed i principi nutritivi si rendono solubili, e possono essere utilizzati dalla pianta in primavera, al momento della ripresa della vegetazione. Il letame va sempre sparso almeno 40-50 cm. lontano dal tronco, interrato in fossa ad una profondità non inferiore a 25-30 cm. Se il terreno è in piano la fossa va scavata ad anello intorno al tronco, mantenendo sempre l'accennata distanza da esso, su di una superficie pari alla proiezione della chioma dell'olivo. Se il terreno è in pendio, la fossa va scavata a monte. Il letame appena portato sul campo va subito sparso ed interrato per evitare la dispersione delle sostanze nutritive specialmente azotate.

R. LUPI

Nell'oleificio

E' il tempo dell'inizio del lavoro della nuova campagna olearia ed occorre effettuare una pulizia scrupolosa dei locali, degli ordegni, apparecchi, utensili, dei recipienti (sottini, conche, cilindri o cassoni di lamiera stagnata, cisterne) e di ogni altro materiale usato nell'oleificio, con lavaggi abbondanti di acqua contenente liscivia comune o soda del commercio (carbonato sodico) al 5 per cento a caldo, e di acqua semplice calda e fredda; asciugando poi con cura le parti metalliche, sgrassando le trasmissioni, le viti degli strettoi, i pistoni delle presse e delle pompe, rifornendo i cuscinetti degli oliatori e cambiando le guarnizioni di cuoio ove occorra. I fiscoli ed i dischi o tramezzi di vegetale avanzati dalla campagna precedente andranno abboniti con bagno prolungato in acqua calda semplice, se di giunco o di sparto o contenente liscivia o soda come sopra se di cocco, manilla, caledones ecc., cioè a filera resistente agli alcali. I fiscoli usati ed ancora servibili dovranno esser utilizzati per le olive di scarto e non per quelle buone.

F. BRACCI

La concimazione agli erbai autunno-vernini

Quali sono i concimi più indicati per gli erbai autunno-vernini? In quali quantitativi si debbono somministrare? Quale l'epoca più opportuna di distribuzione?

Diciamo subito che, sebbene anche per la concimazione degli erbai non si possa nè si debba generalizzare, ma sia invece necessario uniformarsi alle condizioni di clima e di terreno dove viene praticata la coltura, alle esigenze di questa ed alla pianta a cui segue, la concimazione fondamentale per tutti gli erbai in tutte le regioni è quella fosfatica. Molto spesso anzi il perfosfato è il solo concime da impiegare, quello che fornisce i risultati più soddisfacenti anche dal lato economico. E' il caso degli erbai misti di graminacee e di leguminose i quali vanno senz'altro preferiti a tutti gli altri ed in ogni caso a quelli monofiti di graminacee e crucifere.

Quando l'agricoltore per molteplici ragioni, sia costretto a ritardare fino alla seconda quindicina di ottobre od anche in novembre la semina dell'erbaio, pratica del resto indispensabile nelle regioni settentrionali, può tornare utile anche trattandosi di erbai misti di leguminose e graminacee, fornire dell'azoto alla semina sotto forma ammoniacale od amidica o in copertura sotto forma nitrica, oppure del fosfato biammonico in ragione di 1-1,5 q.li per la insostituzione del perfosfato e degli azotati. Naturalmente con la semina così ritardata il ciclo vegetativo dell'erbaio viene a prolungarsi fino al marzo-aprile, ma la massa di foraggio prodotto sebbene inferiore a quella dei due erbai consecutivi ottenibili nelle regioni a clima mite invernale, risulta sempre molto elevata.

Riguardo poi i quantitativi di concime da impiegare per tutti gli erbai autunno-vernini, non si dovrebbe, in linea generale, scendere al di sotto di 4 q.li per ha. di perfosfato, e per quelli misti di leguminose, se è necessario, intorno ad 1 q.le di azotati; mentre per gli erbai di sole graminacee o crocifere i quantitativi di azotati più convenienti si aggirano di solito intorno ai 2 q.li per ha.

La convenienza della concimazione agli erbai è più che evidente, quando si rifletta che queste colture costituiscono quasi la risorsa foraggera delle regioni siccitose.

(*Agricoltura Fascista*)

Fra Riviste e Giornali

LA SELEZIONE DEL GRANOTURCO PER PREPARARE UN BUON SEME. — E' bene pensarci presto. I criteri che si debbono seguire riguardano prima la pianta madre poi il seme da essa prodotto e per fare una buona selezione ecco le norme da seguire: le piante vanno scelte fra quelle più vigorose e sviluppate, non importa se aventi una sola pannocchia o parecchie, solo si deve dare la preferenza a quelle sulle quali la pannocchia è inserita più in basso. La pianta che porta la pannocchia inserita troppo in alto è da scartarsi come produttrice di seme. Segnate così le piante migliori non si cimano nè si sfogliano e non si fa la raccolta se non a maturanza ben completa. Raccolte le pannocchie queste vanno conservate in locale sano ed arieggiato per sgranarle poi a mano con comodità durante l'inverno. Solo i chicchi della parte mediana delle pannocchie meglio costituiti e formati si dovranno adibire alla semina.

LA ROTTURA DEI MEDICAI VECCHI. — Si deve fare presto. L'esperienza dimostra che nei medicai rotti tardi quando la decomposizione della cotica erbosa non può più compiersi prima della semina del grano, questo è facilmente soggetto a notevoli diradamenti o per effetto del gelo, o per effetto degli insetti che infestano di preferenza i seminati nei terreni fertili, così che quasi sempre, per quanto si tratti di appezzamenti fertili, i medicai rotti appena prima della semina del grano sono poi i meno produttivi. Il meglio è romperli in questi giorni, facendo prima una aratura perchè in agricoltura è così: o si fanno le cose come si deve, e se ne hanno sicuramente buoni risulati, o si fanno le cose a mezzo ed i buoni risultati se ne vanno.

(*Corriere del Villaggio*)

FRUMENTO DA SEMINA. — Per la prossima stagione pochi ricorreranno ad acquisti di frumento da semina poichè tutti hanno prodotto frumento in generale di buona qualità. Bisogna però che tutti provvedano alla scelta e alla preparazione del seme, semprechè il *monte* permetta di aver grano che meriti l'onore della semina. Se la scelta non è stata fatta sul campo, come sarebbe stato opportuno, si faccia in granaio. Conviene fare subito le prove di germinabilità con i metodi più volte consigliati: una volta sicuri della buona germinabilità e passato il frumento al vaglio cernitore (*pulidor*), si spolveri la massa con polvere Caffaro o con altro mezzo per preservarlo dagli attacchi degli insetti. Ma sopratutto non si aspetti l'ultimo momento, perchè i lavori si farebbero male, anche perchè capitano molte faccende di campagna e si ha meno tempo a disposizione.

L'OLIO DI FEGATO DI MERLUZZO AI BOVINI. — Sino a tre-quattro anni fa non si conosceva: ora è già diffuso fra gli allevatori che se ne trovano contentissimi. Infatti l'olio di fegato di merluzzo è dotato di ottime proprietà ricostituenti; esso viene assimilato con facilità anche dai bovini che non tardano ad aumentare di peso e ad acquistare vigore. Ecco perchè è raccomandabile ai giovani organismi debilitati in seguito a lunghe malattie oppure a quelli che accusano debolezza organica dovuta a insufficiente nutrizione. E' raccomandabile anche quando si somministrano ai vitelli foraggi poveri, in cui sono assenti le vitamine A e B, inquantochè: la vitamina A è regolatrice dello sviluppo dell'organismo animale, la vitamina B è antirachitica. Pure vantaggiosa riesce la somministrazione dell'olio di fegato di merluzzo quando, nel periodo di allattamento del vitello, si fa uso del latte scremato o di farine lattee. In tal caso la quantità da somministrare non deve superare i 10 grammi per ogni litro di latte scremato. In questo modo il latte magro e le farine lattee riacquistano il loro valore completo corrispondente alle vitamine del latte intero.

(*La Gazzeta del Contadino*)

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

Echi di cronaca agraria

STUDI PER LA FECONDAZIONE ARTIFICIALE DEGLI ANIMALI DOMESTICI. — In questi ultimi tempi sono stati compiuti in Russia interessanti studi relativi alla fecondazione artificiale degli animali domestici, che sembre abbiano dato risultati scientifici e pratici di notevole valore. Allo scopo di studiare sul posto la reale portata di queste nuove conquiste nel campo della riproduzione zootecnica si è recato nell'U. R. S. S. il prof. Bonadonna direttore della Società allevatori di Pavia, che ha già visitato in questi giorni le Università di Giessen e di Hannover in Germania, dove sono stati compiuti esperimenti del massimo interesse sullo stesso argomento. La missione scientifica del prof. Bonadonna in Rusia, che durerà due mesi ed ha ottenuto il personale interessamento del Ministro dell'Agricoltura on. Rossoni, è stata interamente finanziata, con mirabile slancio, da numerosi e benemeriti allevatori di bovini e di cavalli delle provincie di Pavia e di Milano, nonchè da altri privati comunque interessati del problema zootecnico nazionale.

IL VALORE ALIMENTARE DELL'UVA. — L'alto valore alimentare dell'uva è dimostrato dal numero delle calorie che essa ci fornisce. Un chilogramma di succo d'uva infatti ci dà n. 858 calorie; quantità maggiore evidentemente queste delle calorie fornite da un litro di latte intero che ne fornisce n. 682. Considerando così le calorie necessarie ad un'individuo occupato con lavoro medio in 2500 circa, avremo che chilogrammi 3 di uva potrebbero benissimo sostenerlo per un giorno.

IL PREZZO DEL GRANO - IL GOVERNO STRONCHERA' QUALSIASI TENTATIVO DI SPECULAZIONE. — Il Comitato permanente del grano, sotto la Presidenza del Duce, ha rilevato che il prezzo del grano, rapidamente cresciuto, ha già raggiunto un livello che il Governo non può consentire sia superato, data anche l'abbondanza del raccolto e delle scorte esistenti. A tale uopo si sono già predisposte le misure necessarie a raggiungere lo scopo. Intanto il Ministero dell'Agricoltura dispone di un milione circa di quintali che ha messo a disposizione del consumo a prezzo inferiore a quello corrente; si è già provveduto ad acquistare un altro milione di quintali di grano estero di imminente arrivo e si considera l'opportunità di mettere sul mercato al momento opportuno congrue quantità del grano ammassato. Comunque il Governo intende valersi di ogni mezzo a sua disposizione per stroncare qualsiasi speculazione sul grano.

PROVVIDENZE PEI COLPITI DI MOLARE. — L'Unione Agricoltori di Alessandria, in seguito alla rottura della diga di Molare che ha causato danni ingentissimi nella nostra plaga, ha intensificato la sua attività a favore dei danneggiati, per ottenere sgravi tributari e sospensioni nel pagamento delle imposte in corso, facilitazioni speciali di credito agrario, nonchè per sovvenire particolarmente i coltivatori maggiormente colpiti. Il Ministero dei Lavori pubblici ha inoltre già disposto per l'esecuzione dei lavori più urgenti agli argini demoliti dalla furia delle acque.

IL CONVEGNO VITIVINICOLO DI SIENA. — Organizzato dal Sindacato nazionale dei tecnici agricoli, è stato, a Siena, tenuto un Convegno vitivinicolo, per trattare alcuni particolari aspetti tecnici di questo fondamentale ramo della produzione. Il convegno si è svolto nella sala delle aste pubbliche della seconda Mostra di vini tipici.

Alla cerimonia inaugurale, apertasi col saluto al Duce, hanno partecipato tutte le autorità e i rappresentanti della Confederazione fascista dei lavoratori dell'agricoltura.

L'on. Gaetani, Commissario miniseriale del Sindacato nazionale tecnici agricoli, ha sinteticamente esposto l'importanza della viticoltura e dell'enologia italiana dal punto di vista economico e sociale. Accennando ai rilevantissimi capitali, circa 35 miliardi, investiti in impianti di vigneti e in cantine, ha rilevato che la produzione vinicola rappresenta il quarto della produzione agricola globale. Ha poi rilevato l'aspetto sociale del problema vinicolo dato dal numero delle giornate lavorative che, per la sola produzione vinicola, ascende a 400 milioni con due miliardi e mezzo di lire impiegate come compenso per la mano d'opera. Accennando alla grande influenza che hanno avuto per il progresso viticolo le scuole enologiche di Conegliano, Alba, Avellino e Catania, l'oratore ha esaminato l'efficienza e la utilità del sistema corporativo per la risoluzione dei nostri vitali problemi ed ha concluso — suscitando entusiastiche acclamazioni al Duce — affermando che la chiave di volta della nostra futura potenza consiste nell'esaltare e nel potenziare tutti gli aspetti della vita nazionale.

Dai Mercati e dai Campi

VINI. — *Alba* - Vino Nebiolo L. 210 a 220; Barbera 130 a 150: Dolcetto 100 a 120 all'ettolitro.

Alessandria — Vino rosso da pasto gradi 10-11 da 90 a 100; bianco secco di gr. 10-11 da 90 a 100; barberato di gr. 11-12 da 110 a 110; barbera di gr. 12-13 da 110 a 120; id. extra di gr. 13-14 da 120 a 130 al q.le al tenimento.

Belluno — Vino Padovano gr. 10 L. 13; Verona gr. 11 L. 14; Toscano gr. 11 L. 13; Romagnolo gr. 10 L. 12 al grado; Clinton 70 all'ettolitro.

Cremona — Vino dal minimo di 10 gradi produzione 1934 L. 90 a 105; di gradazione inferiore ai 10 gradi produz. 1933 da 70 a 85 all'ettolitro.

Ferrara — Vino nero del bosco di Comacchio L. 90 a 105; di Codigoro da 70 a 80; altri comuni della provin. da 60 a 70 all'ettolitro.

Forlì — Vino comune bianco da 9 a 9 1/2 gr. L. 6 a 6.25; id. da gr. 10 a 11 1/2 da 6.25 a 6.50; id. comune rosso da 8 a 9 gr. da 6 a 6.25; id. da 9 a 10 da 6.25 a 6.50 all'ettolitro; San Giovese di vigna da 11 a 12 gr. da 150 a 230; Albana di vigna da 13 a 14 gr. 180 a 280 al quintale.

Treviso — Vino bianco nostrano L. 100 a 110; altre provenienze da gr. 9 a 9.5 da 90 a 95; id. da gr. 11 a 12 da 100 a 110; nero raboso da 95 a 100; nero padovano friularo da 90 a 95; il corbino da 85 a 90; nero clinton da 80 a 90 all'ettolitro.

ACETO. — *Treviso* - Aceto di vino 5 gr. L. 55 a 60; id. 9 gr. da 85 a 95; di spirito 10 gr. da 90 a 100 all'ettolitro.

OLII E SEMI OLEOSI. — *Belluno* - Olio oliva classico (fusto gratis) L. 660; di semi I marca L. 580 al quintale.

Cremona — Olio di lino L. 530 a 540 al quintale.

Ferrara — Seme canapa raccolto 1934 L. 230 a 250; id. 1935 L. 500 a 525; seme lino da 180 a 200 al quintale.

Treviso — Olio puro d'oliva finissimo L. 660 a 670; id. fino L. 635 a 650; di semi L. 565 a 575 al quintale.

BESTIAME BOVINO. — *Ferrara* - Buoi da lavoro lire 180 a 230; da macello 1ª qualità 210 a 235; 2ª da 150 a 175; id. 3ª 85 a 100; vacche da lavoro 180 a 230; da macello 1ª 195 a 215; 2ª 145 a 160; 3ª 75 a 90; manzetti e manzette fino a 2 anni 190 a 220; vitelli di 1ª qual. 310 a 330; 2ª qual. 260 a 280 al quintale peso vivo.

Buoi da macello 1ª qualità L. 420 a 450; id. 2ª 330 a 370; 3ª 210 a 230; vacche da macello 1ª qualità da 410 a 430; id. 2ª 230 a 350; id. 3ª 200 a 250; manzi e manzette fino a 2 anni 230 a 405; vitelli 1ª qualità 545 a 550; id. 2ª qualità 480 a 500 al q.le peso netto.

Forlì — Bovini da macello: vitellame da latte (qualità superiore) L. 300 a 330; id. 1ª qualità: buoi 210 a 240; vacche e tori da 200 a 230; manzi e manze da 210 a 230; votelli maturi 180 a 200; di 2ª qualità: buoi 180 a 200; vacche 150 a 180; tori 160 a 180; vitelli maturi 180 a 200 al q.le.

Buoi da lavoro L. 2600 a 4500; vaccine da allevamento 2500 a 5000; vacche lattifere 1100 a 1600 al capo.

Rovigo — Buoi 1ª qual. L. 210 a 220; 2ª 180 a 190; 3ª 100 a 110; vacche di 1ª qualità da 180 a 190; 2ª qualità 150 a 160; 3ª qualità 90 a 100; vitelli kg. 80 a 130 da 250 a 270; kg. 50 a 80 da 200 a 230 al q.le a p. v. sul luogo di produzione e senza imposta di consumo.

Bestiame da lavoro e da allevamento: Buoi L. 220 a 230; manzi 230 a 250; vitelloni 190 a 220; vacche 170 a 200; manze 240 a 260 al quintale.

Treviso — Buoi: da lavoro L. 160 a 190; da macello 1ª qualità da L. 190 a 210; 2ª da 160 a 190; vacche da macello 1ª qual. 180 a 200; 2ª 130 a 160 al quintale; Vacche da frutto L. 700 a 1100 per capo. Vitelli da macello sopra i 100 kg. L. 310 a 360; id. sotto i 100 kg. 270 a 300 al quintale.

SUINI, EQUINI E OVINI. — *Alba* - Maiali da allevamento L. 70 a 100 per capo; da macello 40 a 42 al mg.

Alessandria — Maiali da L. 40 a 44 al mg.

Belluno — Maiali (a peso vivo) oltre i 100 kg. L. 290; inferiori a 100 kg. 240 al quintale.

Cremona — Suini grassi da macello a peso vivo da kg. 180 in più L. 400 a 410; id. id. da kg. 150 a 180 da 390 a 400; da ingrasso (da kg. 90 a 150) da 330 a 360; id. magroni (da kg. 50 a 90) da 280 a 310; id. lattonzoli da 40 a 50; puledri da 170 a 210; cavalli da macello adulti da 100 a 150 al q.le.

Cuneo — Maiali da macello L. 35 a 41; id. da allevamento da 22 a 30 al mg. lattonzoli da 30 a 45 cadauno.

Montoni L. 18 a 21 al mg.; pecore da 40 a 65.

FORAGGI E MANGIMI. — *Alba* - Fieno maggengo n. 3.80 a 4; id. ricetta 3.25 a 3.50; id terzuolo 2.50 a 2.70 al mg.

Alessandria — Fieno maggengo di prato irriguo nuovo L. 38 a 40; id. asciutto 36 a 38; agostano di prato irriguo 36 a 37; id. asciutto 35 a 36; erba medica n. 29 a 30; id. di trifoglio n. 25 a 26; paglia pressata di grano n. 11 a 12 al q.le al tenimento.

Belluno — Maggengo L. 32; di medica 30! magro di monte 24 al quintale.

Ferrara — Fieno maggengo L. 36 a 40; id. agostano 20 a 22; id. misto 36 a 40; erba medica 32 a 36; paglia di frumento 10.50 a 12.50 al quintale, sciolto su carro compratore.

Forlì — Fieno di prato naturale L. 43 a 45; fieno di primo taglio 43 a 45; id. secondo taglio 39 a 42; id. terzo taglio 38 a 40; paglia di grano, 12 a 13.50; strame 16 a 17 al quintale.

CEREALI. — *Milano* - Effettivo. Grano più facilmente offerto con pochi affari; Granone sostenuto. Si è praticato. Grano nazionale, franco vagone partenza L. 110-113. Granone nazionale talone, franco vagone partenza L. 80-81.

Alessandria — Frumento mercantile L. 100 a 102; meliga da 74 a 76; segale da 80 a 82; avena da 70 a 72 al q.le.

Novara — Frumento fine da 108 a 110; id. buono merc. da 105 a 107; mercantile da 102 a 103; meliga da 82 a 85; avena da 88 a 90; segale da 95 a 98 al q.le.

Riso origin. raff. da 134 a 135; id. camolino da 135 a 136 al quintale al tenimento.

Pescara — Frumento buono mercantile nuovo L. 111 a 112; id. vecchio da 126 a 127; granone da 90 a 94 al quintale.

Rovato — Frumento nostrano mercantile da L. 108 a 111; granoturco nostrano fino da L. 79 a L. 80; scaiolo da L. 78 a L. 79 al q.le, per merce resa franca magazzeno del venditore.

Varese — Frumento nostrano fino (kg. 78-80 peso spec.) corpi estranei 0,50 %, L. 108 a 110; id. buono mercant. (kg. 76,78 peso spec.) corpi estranei 2.00 % 102 a 108; id. mercantile (kg. 73-76 peso spec.) corpi estranei 3.00 % al quintale.

Verona — Frumento buono mercantile L. 110 a 112; Granone nostrano colorito da L. 89 a 91 al q.le.

Borgomanero — Granoturco da 75 a 85; segale da 95 a 100; avena da 90 a 100; miglio da 85 a 90 al quintale.

Cuneo — Grano nazionale, produzione locale L. 107 a 113; altre provenienze 115 a 118 al q.le.

Napoli — Prezzi vagone arrivo: Grani teneri - Terra di Lavoro 80/81 L. 121-123; Campania 79/80 L. 120-122; Puglia 80/81 L. 123-125; Abruzzo 79/80 L. 122-123; Marche 80/81 L. 123-124; Romagna 80/81 L. 123-124.

Grani duri - Puglia: fini L. 140-142; mercantili L. 136 a 138; Molise L. 136-138; Abruzzo: buono mercantile lire 134-136.

POLLAME. — *Alba* - Galline L. 4.50 a 5; polli 5.75 a 8.25; conigli 2.50 a 2.75 al kg.; piccioni 3.50 a 4 per coppia.

Canale — Polli da L. 5 a 5.50 al kg.

Cremona — Pollame L. 5.50 a 6.50 al kg. a peso vivo.

Ferrara — Faraone L. 6 a 6.20; polli novelli 5.40 a 5.60; galline 6 a 6.20; tacchine 3.50 a 4; tacchini 4 a 4.20; anitre 4 a 4.25 al kg.; piccioni 3.80 a 4.20 al paio a peso vivo franco magazzino.

Forlì — Anitre autunnali L. 3.50 a 4 al kg.; conigli 1.90 a 2.10; tacchini maschi 3.50 a 4; id. femmine 4 a 4.50; id. faraone 5.50 a 6, capponi 6 a 6.50; pollastri 5.50 a 6; galline 5 a 5.50 al kg.; piccioni 4 a 4.50 al paio; oche novelle 2.75 a 3.25 al capo.

Rovigo — Galline vecchie L. 5.50 a 5.80; polli novelli da 5 a 5.50; tacchini da 4.20 a 4.70; oche da 1.80 a 2; anitre da 3 a 3.20; conigli da 1.40 a 1.50, a peso vivo al kg.; piccioni da 2.80 a 3 al paio.

Treviso — Galline L. 5.40 a 5.70; tacchini maschi 4.80 a 5.10; polli 5.40 a 5.70; oche 3 a 3.10; faraone 6 a 6.30; anitre 4 a 4.20; conigli 1.70 a 1.80 al kg.

UOVA. — *Alba* - Uova fresche L. 4.60 a 4.80 alla dozzina.

Canale — Uova L. 4.60 a 4.80 alla dozzina.

Cremona — Uova fresche da bere L. 40 a 41 al cento.

Ferrara — Uova di gallina fresche L. 36 a 37; id. (prezzo grande ingrosso) L. 34.50 a 35.50 al cento.

Forlì — Uova fresche (peso 57-60 kg.) L. 345 a 355 al mille.

Rovigo — Uova al minuto 0.74 al paio; id. all'ingr. vendute dai raccoglitori pronta consegna L. 365 a 370 al mille.

Treviso — Uova fresche L. 365 a 375 al mille.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

Quanti bruchi può distruggere un uccello?

Una difficile domanda si è rivolta uno scienziato, il dottore Riccardo Brandlei: « Quanti bruchi può distruggere un uccello? ». Dopo pazienti osservazioni egli ha potuto dare una risposta, che, se non è matematicamente esatta, desta certo meraviglia e dà nel tempo stesso una giusta idea della forza distruggitrice degli uccelli insettivori.

Il dottore Brandlei si è appostato vicino a un albero sul quale si trovava un nido di passeri, e, senza esser visto, ha potuto per diversi giorni fare le sue osservazioni. Le quali gli hanno permesso di stabilire che ciascuno dei due passeri genitori entrava nel nido venti volte all'ora, per dare l'imbeccata agli implumi avidi passerotti, e che il padre e la madre si alternavano nell'amorosa cura dei loro piccoli. La coppia, dunque, portava quaranta imbeccate all'ora. Supponendo, come avviene realmente, che i passeri alimentano i figlioulett per dodici ore di seguito al giorno, lo scienziato ha calcolato che una sola coppia di passeri porta 480 imbeccate al giorno, e 3360 in una settimana, distruggendo così altrettanti bruchi, se ogni imbeccata è di un solo insetto.

L'OROLOGIO ETERNO

A Cerebro si può ammirare un orologio che, quasi si potrebbe chiamare a « moto perpetuo », esso funziona dal novembre 1916, senza che nessuno mai gli abbia dovuto dare la corda.

L'orologeria consiste in sette casse di acciaio, muniti di cambiamenti funzionanti a pressione d'aria, che permette il sollevamento di un peso collegato alle lancette. Da quando l'orologio cammina, questo peso non ha mai raggiunto il suo minimo. L'inventore afferma che il congegno s'arresterà soltanto quando i singoli pezzi saranno consumati. La forza sufficiente al funzionamento è provocata dal cambiamento della temperatura e corrisponde ad un miliardo di H. P.

Il più antico aratro del mondo

Nel museo di Hannover è stato ora collocato un aratro preistorico trovato alcuni anni fa in uno stagno della Frigia orientale e che in Germania è considerato il più antico del mondo. E' di legno e gli si attribuisce una età tra i 5 e i 6000 anni.

Fibra vegetale in sostituzione del filo di ferro nella pressatura del foraggio

Nella sua ultima riunione la Sezione Agricola e Forestale del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa di Ferrara ha discusso un ordine deliberato dalla Sezione Agricola Forestale del Consiglio dell'Economia di Piacenza, nel quale sono ricordati i gravi danni che derivano alle aziende agricole per la mortalità del bestiame dovuta ad « ingestione di corpi estranei », rappresentanti esclusivamente da pezzettini di filo di ferro. — che facilmente si frammischiano ai foraggi — col quale vengono legate le balle di paglia affinchè il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste bandisca un concorso a premi per la ricerca di una fibra vegetale che possa utilmente sostituire in detto impiego il filo di ferro, avendo riguardo sia al lato economico che a quello di razionalità nell'uso.

FIOR DI PENSIERI

Qualunque sia la provincia o il comune in cui sei nato, la tua patria è l'Italia!

RUGGERO BONGHI

* * *

L'uomo politico è un animale bipede che ragiona e che si preoccupa di servire Iddio in modo da non offendere il diavolo.

* * *

La storia è poderosa quanto il grido dell'Angiolo che deve suscitare dalle tombe le ossa inaridite; essa evoca le ombre delle passate generazioni e le costringe al giudizio.

* * *

Il tempo in una mano porta la cazzuola e mura, dall'altra il martello e disfà.

GUERRAZZI

LA SFINGE

SCIARADA (*Stornello*)

Fiore di serra!
Il *primo* che tu cerchi è nella mano
Nell'aria, nel giardino e nella terra
Spiga di grano!
Loco vicino aditati il *secondo*,
E il *terzo* un loco più lontano
Rosa divina!
Nell'aria vedi il *tutto* sbatter l'ale,
Sognando la grandezza e la rapina.

Virus

Spiegazione dei giuochi pubblicati nel precedente fascicolo: Risposte alle *domande bizzarre*: 1° G. H. (Giacca); 2° Belluno.

Rebus: La verità è una sola.

Ci mandarono in tempo utile la spiegazione esatta: Dott. Vincenzo Rossi — Alda Viterbo — Ruggero De Magistris — Rina Cavalli — Dott. P. S. Lino Morrese — Giselda Ruggieri — Avv. Piero Ottolenghi — Renzo Zerbino — Ivo Martelli — Cap. Tommaso Trolla — Enzo Remo Carotti — Giuseppe Vitali — G. B. Porta — Lia Gaudenzio — Ing. Ernesto Festa — Roberto Costazenoglio — Claudio Ajò — Maria Serventi — Paolo Santanera — Rag. Alberto Stura — Elisa Campi Morra — Umberto Capitani — Agronomo Michele Sospizio — Angelo Torre.

La sorte ha favorito: 1° G. B. Porta (Romanzi) — 2° Rag. Alberto Stura (volume di agraria) — 3° Maria Serventi (Almanacco degli agricoltori 1935).

PER FINIRE

Tra due ubriaconi.

Uno — Ma che cosa ci può essere al mondo di preferibile ad un buon bicchiere di vino?

L'altro (con voce rauca). — Una bottiglia dello stesso.

* * *

L'industriale Codicelli licenzia un suo commesso con queste parole:

— Dal momento che debbo far sbrigare i miei affari da un imbecille, preferisco sbrigarli da me.

* * *

Un ragazzo si fermò davanti alla bottega di un fabbro che batteva il ferro rovente.

— Se mi date un soldo, lo prendo con le mani — disse il ragazzo.

Il fabbro meravigliato gli diede il soldo.

Il ragazzo tutto felice prese il soldo con le mani e scappò via.

LO SPIGOLATORE.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE-BOLZANO-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma - Soc. An. Tip. G. Luzzatti - Via Fabio Massimo, 53-55

PIANTE

DA FRUTTO
ORNAMENTALI
E DA
IMBOSCHIMENTO

VITI

INNESTATE CON LE
MIGLIORI VARIETÀ DI
UVE DA TAVOLA E DA VINO
E SELVATICHE AMERICANE

CATALOGO GENERALE GRATIS A RICHIESTA

MACCARESE

SOC AN DI BONIFICHE - CAPITALE L. 40000000

ROMA - VIA CRESCENZIO 2 - ROMA

SEMENTI E PIANTE

FRANCESCO
VAN DEN BORRE
TREVISO

CATALOGHI GRATIS A RICHIESTA

I FILETTI EXTRA DI
DENTICE FLORIO

PRODUZIONE SPECIALE DELLA

S. A. TONNARE FLORIO

Agenti depositari

EMILIA - MARCHE - UMBRIA - ABRUZZI - CAMPANIA - SICILIA - SARDEGNA
Inia & Di Gaetano - P. Generale Scio, 13 - TRAPANI

LOMBARDIA
Soc. An. E. Agnoletto - Via S. Lucia, 1 - MILANO

PIEMONTE
L. Viarengo - ASTI e TORINO - Docks P. Nuova V Comp.

VENETO - VENEZIA GIULIA - VENEZIA TRIDENTINA
D. Coccon - Fond. d. Misericordia, 2591 - VENEZIA

LAZIO
S. di G. Piazza - Piazza dell'Emporio, 16 a - ROMA

PUGLIE - LUCANIA
L. Larocca - BARI

LIGURIA
Provincie - Genova e La Spezia: S.C.A.S. - P. F. Corridoni, 8-4 - GENOVA
» Imperia e Savona - G. Lanteri - ONEGLIA

TOSCANA
R. Del Bravo - Borgo dei Greci, 25 - FIRENZE

IN OGNI BUON NEGOZIO DI GENERI ALIMENTARI

RADIOMARELLI

BOTTI IN CEMENTO E VETRO

PER VINI·OLII·LIQUORI
ALCOOL·NAFTA·PETROLI ecc.
COSTRUZIONI CIVILI INDUSTRIALI
CEMENTI ARMATI

ING D. BRENTA MILANO Via M. Giuriati 5 TEL. 53.071

PRIMA DITTA ITALIANA SPECIALIZZATA

INDIRIZZI UTILI

Marche per bestiame

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.
Chiedere listino speciale a
I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

CONIGLIERIA "REX,,
ALFIANELLO (Brescia)
Riproduttori "Rex,, di ogni colore
Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
Grande disponibilità di pollastre Leghorn tipo Vancouver. robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto pedigrée.
Pollastre Romagnole colorate di grande resa.
Tacchini americani: bronzati, neri e bianchi.
Faraone: Oche romagnole le più feconde - Anatre.
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato.
PREZZI RIDOTTI - LEALTA' - FIDUCIA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)
LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Uffici ritagli giornali

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO
ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.
Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa
legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo
Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.
chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

FERT INSETTICIDA ANTICRITTOGAMICO FERTILIZZANTE
Polvere da dare alle piante, alle colture orticole, floreali, ai cereali, ecc. Le libera dai bachi o rughe, dagli afidi, dalle cavolaie, dalle altiche delle bietole, dalle Thedodore radicicole, dal verme della Cydia molesta del Pesco e dei frutti. Domandare letteratura *Dott. Zambelli,* Via del Porto 16 secondo Bologna.

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'**AFTA EPIZOOTICA** nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 27865

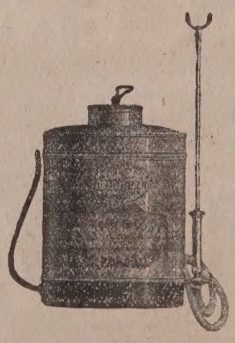
Vivai e viti

VIVAI DI PIANTE
fruttifere, industriali ed ornamentali
GIUSEPPE FAGNOLI
Via Saffi, 17
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Le mie piante sono interessanti a tutti perchè vendo il mio prodotto e non commercio.
Prezzi modici e vantaggiosi.
La mia serietà è garenzia delle varietà.
CHIEDERE LISTINO

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Pompe irroratrici



DITTA
CARLO MAZZA
TORTONA (Alessandria)
Antica e Premiata Fabbrica di **Pompe irroratrici** automatiche ed a mano per la **peronospora** e tutto il materiale inerente
Cataloghi gratis a richiesta

Banca d'Italia

Capitale nominale L. 500.000.000
Id. versato L. 300.000.000

Situazione al 10 agosto 1935 - XIII

Attivo

		Diff. situaz. decade precedente
		Migliaia di lire
Oro in cassa	5,057,031,879.55	−200603
Altre valute auree:		
Crediti su l'estero	362,183,988.59	+ 6733
Buoni del Tesoro e biglietti esteri	—	—
Riserva totale	5,419,215,818.14	−193870
Oro depositato all'estero dovuto dallo Stato	1,772,798,105.—	—
Cassa	455,287,928.93	+40433
Portafoglio su piazze ital.	3,622,329,913.88	+93996
Effetti ricev. per l'incasso	15,552,625.42	− 958
Anticipazioni:		
su titoli dello Stato, titoli garantiti dallo Stato e cartelle fondiarie	1,899,275,201.00	−18740
su sete e bozzoli	694,081.15	—
Titoli dello Stato e titoli garantiti di proprietà	1,382,328,566.59	+1070
Titoli di pertinenza della Cassa di ammortamento del Debito Pubblico	—	—
Conti correnti nel Regno:		
prorogati pagamenti alle Stanze di compensazione	75,389,613.99	+ 18020
altri	48,389,114.94	−6983
Azionisti a saldo azioni	200,000,000.00	—
Immobili per gli uffici	155,575,383.85	—
Istituto per la ricostruzione industriale - Sez. Immobilizzi industriali	846,274,253.85	−102455
Partite varie:		
Fondo di dotazione del Credito Fondiario	30,000,000.00	—
Impiego della riserva straordinaria patrim.	32,485,000.00	—
Impiego della riserva speciale di proprietà degli Azionisti	160,429,264.53	—
Impiego Fondo Cassa pensioni della Banca	266,005,189.56	—
Debitori diversi	934,756,774.86	−47256
Spese del corrente esercizio	63,905,695.62	+ 393
Depositi in titoli e valori diversi	32,411,883,685.33	+495804
Partite ammortizzate nei passati esercizi	376,668,808.40	— 35
Totale generale	50,169,710,024.94	—

Passivo

Circolazione dei biglietti	13,942,461,850.00	+84900
Vaglia cambiari e assegni della Banca	377,125,740.52	−67843
Depositi in conto corrente	451,011,265.80	−26008
Conto corr. del R. Tesoro	188,028,550.44	−111972
Capitale	500,000,000.—	—
Massa di rispetto	100,000,000.—	—
Riserva straordinaria patrimoniale	32,500,000.—	—
Conti correnti vincolati	313,241,203.04	+16359
Conto corrente del Regio Tesoro, vincolato	—	−107202
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno	4,218,457.14	+ 8
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno	—	—
Partite varie:		
Riserva speciale di proprietà degli Azionisti	160,254,229.45	—
Fondo speciale Azionisti investito in immobili per gli uffici	46,000,000.—	—
Creditori diversi	1,029,586,237.17	−15110
Rendite del corrente eserc.	166,749,997.65	+ 5018
Utili netti eserc. precedente	—	—
Depositanti	32,411,883,685.33	−495804
Partite ammortizzate nei passati esercizi	376,668,808.40	— 35
Totale generale	50,169,710,024.94	—

Rapporto della riserva ai biglietti in circolazione ed a ogni altro impegno a vista 41,15 %.
Rapporto dell'oro ai biglietti in circolazione 44,33 %.

Saggio normale dello sconto 3 1/2 % (dal 25 marzo 1935-XIII).

BANCO DI NAPOLI

Fondato nell'anno 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 928.429.901.018

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo - Direzione Agenzie - N. 8 Agenzie di Città.

FILIALI: Agnone - Alessandria - Altamura - Ancona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari Sede - Bari Direzione Agenzie - Barletta - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Campobasso - Caserta - Cassino - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Gorizia - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - La Spezia - Lecce - Livorno - Lucera - Maglie - Marcianise - Martina Franca - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paola - Perugia - Pescara - Piedimonte d'Alife - Pietlcci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Rossano - Ruvo di Puglia - Salerno - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Sansevero - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sava - Secondigliano - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Terni - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Vasto - Venezia - Venosa - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos-Ayres - Chicago - New York.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli, Trust Company of New York e Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno.

SEDE DI ROMA: Via del Parlamento.

AGENZIE DI ROMA: Via Carlo Alberto 28 - Piazza Rusticucci.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

PARIS-LYON-MEDITERRANEE

Escursione sulla "Côte d'Azur„

Visitare la "Côte d'Azur" in battello, in ferrovia ed in autocarro non è forse il modo migliore di apprezzarne tutte le bellezze?

Voi potete farlo a poco prezzo servendovi, in partenza da Marsiglia o da Nizza, di un biglietto per viaggio circolare a itinerario fisso. Voi effettuerete il tragitto marittimo, col battello "Ile de Beauté" della Compagnia Fraissinet. Quanto al percorso terrestre, voi avrete la scelta tra la ferrovia (2ª classe) e l'autocarro P. L. M.

Dei circuiti simili sono organizzati tra Tolone e Nizza. L'"Ile de Beauté" lascia Marsiglia e Tolone il sabato, Nizza il venerdì.

Voi non pagherete che 125 franchi per il circuito Nice-Marseille-Nice, oppure Marseille-Nice-Marseille, e 100 franchi pel circuito Nice-Toulon-Nice, oppure Toulon-Nice-Toulon.

SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

ELETTROZONATORI

per la potabilizzazione delle ACQUE - Depurazione, disinfezione dell'ARIA Stabilizzazione, sterilizzazione, risanamento dei VINI - Conservazione perfetta UOVA, FRUTTA, DERRATE :: ::

OZONOTERAPIA

INDUSTRIA NAZIONALE DELL'OZONO

Via dei Mille, 23 - TORINO

NUOVA

ENCICLOPEDIA AGRARIA ITALIANA

diretta dai Proff.

V. ALPE, M. SOAVE, M. ZECCHINI, P. VOGLINO

Serie di 47 monografie che sviscerano a fondo i problemi e gli studi delle varie branche dell'agricoltura:

Botanica - Meteorologia - Geologia - Coltivazione generale - Coltivazioni speciali (Viticoltura-Silvicoltura - Foraggi - Cereali - Risicoltura - Avicoltura - Alpicoltura - Piante aromatiche - Piante medicinali - Piante tropicali - Patata - Ortaggi - Agrumi - Frutticoltura) - Zootecnia - Industrie Agrarie - Economia - Igiene rurale.

È la biblioteca indispensabile ad ogni agricoltore

Si vende a volumi separati

Chiedere programma dettagliato alla Casa Editrice

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE

TORINO 116 - Corso Raffaello, 28

Agenti in tutti i capoluoghi di provincia

GLI ALLEVATORI DI BESTIAME

PROPRIETARII DI GRANDI E PICCOLE AZIENDE

devono sapere e ricordare che il

SALE PASTORIZIO

è un alimento necessario per tutto il bestiame: BOVINI, OVINI, SUINI ed anche ANIMALI DA CORTILE

Una regolare somministrazione di

SALE PASTORIZIO

è indispensabile per la salute e per il rendimento del bestiame

Chiedere opuscolo illustrativo alla

Direzione Generale dei Monopoli - Roma

citando la Rivista

Non trascurare di tenere presente che per la pulizia del bestiame non vi è prodotto più efficace del

SAPONE ALLA NICOTINA

Ai Viticoltori!

I *pericoli* della manipolazione della calce viva. Le *inesattezze* derivanti dall'impiego della comune calce spenta (grassello) di cui non si conosce il reale contenuto di calce viva si possono evitare solo con il

CALCECOL

NOME E MARCA DEPOSITATI

Calce idrata colloidale tecnicamente pura

Speciale per la preparazione delle poltiglie bordolesi

Solo con il CALCECOL si può essere certi della dosatura della calce, e quindi della buona preparazione dei tipi di poltiglie bordolesi

ISTRUZIONI PER L'USO

POLTIGLIA BORDOLESE ACIDA - Per preparare 100 litri di poltiglia si prendano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0,250. Si fa la soluzione pel solfato di rame in 90-95 litri di acqua, e a parte si fa il latte di calce, stemperando il CALCECOL in 5 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese acida si versa il latte di calce nella soluzione di solfato di rame, agitando via via, e saggiando di tanto in tanto la reazione della poltiglia per mezzo di una cartina reattiva di tornasole. *L'aggiunta del latte di calce si arresta nel momento in cui la cartina reattiva, immersa nella poltiglia, non diviene più rossa ma rimane nel suo proprio colore.*

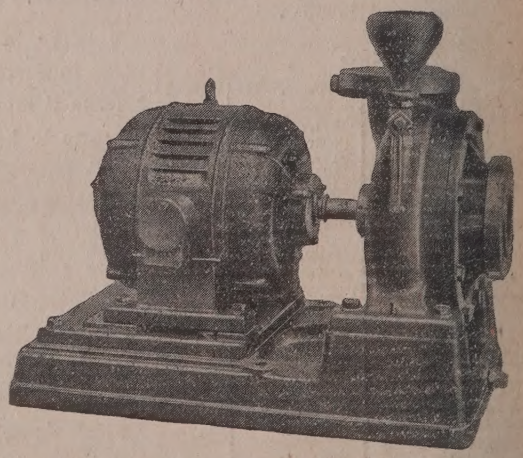
POLTIGLIA BORDOLESE ALCALINA - Per preparare 100 litri di poltiglia si usano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0.500. Si fa la soluzione del solfato di rame in circa 50 litri di acqua e a parte si fa il latte di calce stemperando il CALCECOL in altri altri 50 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese alcalina, la soluzione del solfato di rame si versa tutta lentamente e agitando, nell'intera quantità di latte di calce.

Per acquisti rivolgersi alla

SOC. LA COMMERCIALE B. P. D.

ROMA - Corso Umberto I, 267

Marelli



POMPE CENTRIFUGHE

PER LA CASA

PER I CAMPI

PER L'OFFICINA

ERCOLE MARELLI & C., S. A. - MILANO